

Salade de crevettes de Matane, edamame , brunoise de tomate, vinaigrette aux agrumes - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Une belle salade tout en fraîcheur.

L'astuce du chef

Les crevettes nordiques sont communément appelées crevettes de Matane au Québec. Non pas que les crevettes remontent le St-Laurent jusqu'à Matane, mais elles y sont transformées.

Ingrédients

Pour la salade

- 200 Gr Crevettes de matane
- 1 Unité(s) Tomate
- 75 Gr Edamame (fèves de soya)
- 1 Unité(s) Orange
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Zeste(s) Lime
- 2 Poignée(s) Feuille(s) de roquette

Vinaigrette

- 25 Ml Jus d'agrumes
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 30 Ml Huile végétale
- 3 Branche(s) Coriandre fraîche

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Lavez les légumes, les fines herbes et les agrumes.

Blanchissez dans une eau bouillante les edamames, puis refroidissez-les dans une eau glacée.

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 grand couteau (chef).

2 cul-de-poule, 1 presse-agrume

Linges propres, Cuillères à soupe (dégustation).

1 cuillère de service

1 petite casserole

Mise en place avec le chef

Réalisez les zestes de lime.

Retirez les suprêmes de l'orange, gardez le jus pour la vinaigrette. Détaillez les suprêmes en trois morceaux.

Coupez les tomates en deux sur la hauteur, épépinez-les, puis coupez la chair en brunoise (petits cubes).

Effeuillez la coriandre.

Salade

Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients qui composent la salade de crevettes, sauf les feuilles de roquette

Placez le tout au frigo de manière à ce que les goûts infusent.

Vinaigrette

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients qui composent la vinaigrette.

Fouettez avec énergie de manière à créer une émulsion, rectifiez l'assaisonnement.

Montage

Dans vos bols, déposez un nid de roquette, puis la salade de crevettes en créant du volume, arrosez de vinaigrette aux agrumes, déposez ici et là des feuilles de coriandre.

Bon appétit!