

Salade de crevettes nordiques, fenouil et avocat, mayonnaise épicée et coriandre fraîche |

Recette pour 4 personnes

Description

Salade étagée de crevettes nordiques, fenouil finement tranché et dés d'avocats, mayonnaise maison épicée à la pâte de piment et coriandre fraîche hachée.

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

- 1 Unité(s) Fenouil
- 2 Unité(s) Avocat
- 200 Gr Crevettes nordiques
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la mayonnaise épicée

- 1 Unité(s) Citron
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 200 Ml Huile végétale
- 2 Ml Pâte de piment (sriracha)
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Zestez le citron et pressez-le afin d'en récupérer le jus. Prélevez les feuilles de coriandre. Taillez les avocats en cubes, ajoutez un filet d'huile d'olive et quelques gouttes de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Coupez le fenouil en deux, émincez-le finement à la mandoline puis mélangez-le avec un trait de jus de citron et d'huile d'olive. Assaisonnez l'avocat et le fenouil.

Préparation de la mayonnaise épicée

Dans un bol, mélangez un jaune d'œuf avec une cuillère de moutarde de Dijon, un trait de jus de citron et les zestes. À l'aide d'un fouet, incorporez doucement l'huile végétale en filet tout en fouettant constamment afin d'émulsionner le mélange jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Salez, poivrez et ajoutez la pâte de piment selon votre goût. Mélangez un peu de mayonnaise épicée aux crevettes nordiques.

Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, placez un emporte-pièce rond, commencez par une cuillère d'avocat, ensuite un peu de fenouil émincé tout en prenant soin de tasser un peu avec le dos de la cuillère, terminez par les crevettes, déposez quelques feuilles de coriandre sur le dessus.

Bon appétit!