

SALADE À L'ANANAS ET AUX CREVETTES

Mars 2002 (Actualisé en juillet 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 boîte de maïs doux en grains (1/4)
- ★ 150 g de dés de jambon (d'épaule)
- ★ 200 g de petites crevettes roses décortiquées
- ★ 1 boîte d'ananas au sirop (4 tranches)
- ★ 1 citron jaune
- ★ 1 avocat mûr et ferme
- ★ 20 cl de mayonnaise moutardée

Ustensiles : Égouttoir, Saladier, Bol

Préparation : 15 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 7,20 € (soit 1,80 € par personne)



Recette :

Egoutter le maïs. Rincer les crevettes et les laisser égoutter sur du papier absorbant. Presser le citron dans un bol et retirer les pépins. Couper l'avocat en deux, retirer le noyau, l'éplucher, le détailler en dés et tremper dans le jus de citron. Egoutter les tranches d'ananas et les couper en petits morceaux. Dans un saladier mettre le maïs, les crevettes, les dés de jambon, les morceaux d'ananas et les dés d'avocat égouttés. Servir avec une mayonnaise.

Boisson :

Un Côtes de Provence rosé servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.