

# SALADE AUX QUEUES D'ÉCREVISSSES

Juin 2005 (Actualisé en avril 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 salade frisée
- ★ 200 g de queues d'écrevisses décortiquées
- ★ 1 avocat
- ★ 1 pomelo rose
- ★ 12 tomates cerise
- ★ 4 brins de menthe fraîche
- ★ 1 citron jaune
- ★ 20 cl de mayonnaise moutardée

Ustensiles : Bol

Préparation : 15 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 9,50 € (soit 2,38 € par personne)



## Recette :

Séparer les feuilles du cœur de la salade, les laver à l'eau courante et les essorer. Rincer et égoutter les queues d'écrevisses sur du papier absorbant. Couper le citron en deux et en extraire le jus dans un bol. Couper l'avocat en deux, éliminer le noyau, peler chaque moitié, les émincer et les passer dans le jus de citron. Peler le pomelo, séparer les quartiers et éliminer les peaux séparatrices. Couper les tomates cerise en deux.

Dans chaque assiette, déposer un lit de salade, disposer par-dessus les queues d'écrevisses, les lamelles d'avocat, les quartiers de pomelo, les demi-tomates cerise. Décorer avec des sommités de menthe. Accompagner d'une mayonnaise moutardée.

## Boisson :

Un Corbières blanc servi à 10°C. (\*)

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