

SALADE CALIFORNIENNE

Juin 2005 (Révisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de crevettes roses
- ★ 1 boîte de maïs doux en grains (1/2)
- ★ 50 g de petits pois surgelés
- ★ 1 boîte (1/4) d'ananas au sirop
- ★ 65 g de riz long américain ou du Surinam
- ★ 2 carottes
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ 20 cl de mayonnaise moutardée

Ustensiles : 2 casseroles, Egouttoir, Saladier, Robot ménager

Préparation : 15 mn

Cuisson : 18 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,90 € (soit 0,98 € par personne)



Recette :

Faire cuire le riz 18 minutes à l'eau bouillante salée, l'égoutter, le rincer et laisser refroidir. Décortiquer les crevettes, les rincer et les égoutter sur du papier absorbant. Les couper en deux dans le sens de la longueur et éliminer l'intestin. Porter une petite casserole d'eau à ébullition avec une pincée de gros sel, ajouter les petits pois et cuire à frémissement 12 minutes, égoutter. Peler les carottes et les râper à l'aide du robot ménager en position râpe. Ouvrir la boîte de maïs et l'égoutter. Ouvrir la boîte d'ananas, égoutter les tranches et couper chacune d'elles en huit morceaux.

Dans un saladier, mettre le riz, le maïs, les crevettes, les petits pois, les carottes râpées et les dés d'ananas; bien mélanger, et placer au réfrigérateur. Assaisonner avec une mayonnaise bien moutardée au moment de servir.

i Lorsque c'est la saison, on peut utiliser des petits pois frais écosés et cuits 20 mn à l'eau bouillante et rafraîchis (100 g avec cosses).

Boisson :

Un rosé de Provence servi à 10°C. (*)

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