

SALADE DIEPPOISE

Juin 2011 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 salade frisée
- ★ 750 g de pommes de terre rattes
- ★ 250 g de crevettes grises
- ★ 2 petits oignons blancs frais
- ★ 10 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Saladier, Essoreuse, Bol

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 8,10 € (soit 2,03 € par personne)



Recette :

Placer les pommes de terre dans une casserole d'eau froide avec le gros sel, porter à ébullition et maintenir à frémissements durant 25 minutes. Pendant ce temps décortiquer les crevettes. Détacher les feuilles jaunes du cœur de la frisée, les laver, les essorer et les couper en petits morceaux. Parer les oignons, les couper en rondelles. Réserver les parties des tiges les plus fermes. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les égoutter, les éplucher à chaud, les couper en rondelles de 8 mm d'épaisseur, les déposer dans un saladier et arroser aussitôt avec le vin blanc. Ajouter les crevettes, les feuilles de frisée, les rondelles d'oignons, mélanger délicatement.

Préparer une vinaigrette moutardée : dans un bol mettre une pincée de sel, le vinaigre et tourner pour dissoudre le sel. Incorporer la moutarde et bien homogénéiser, ajouter le poivre et l'huile, mélanger, verser dans le saladier et mélanger à nouveau. Parsemer des tiges d'oignons ciselées au moment de servir.

Boisson :

Un blanc d'Entre-deux-Mers servi à 10°C. (*)

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