



SALADE DE CRUDITÉS AUX CREVETTES, SAUCE AU CHÈVRE



Ingrédients

- 200g de crevettes roses
- ¼ de chou rouge
- ½ chou pointu
- 1 avocat
- ½ concombre
- 250g de tomates cerise
- ½ grenade
- 1 càs de jus de citron
- 4 càs de graines grillées
- 125g de fromage de chèvre frais
- 1 càs d'huile d'olive
- Poivre et sel



Préparation

Délayer le fromage de chèvre avec l'eau puis ajouter l'huile d'olive et le jus de citron.

Rectifier l'assaisonnement.

Couper les tomates cerise en 2 et les avocats en 4. Egrener la grenade.

Emincer finement les 2 choux à la mandoline.

Tailler le concombre en lamelles avec un éplucheur.

Répartir le tout sur les assiettes sans oublier les crevettes.

Arroser de sauce au chèvre.