



## Salades

# Salade de crevettes marinées



**12h30 30 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**12h**

REPOS

**353**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la salade

800 g **Crevettes grises**  
12 **Citron(s)**  
300 g **Concombre**  
250 g **Tomate(s)**  
0.5 botte(s) **Ciboulette**  
1 c. à soupe **Vinaigre  
d'alcool blanc**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
3 c. à soupe **Sauce soja**  
2 c. à soupe **Eau**  
2 c. à café **Sucre semoule**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

4 tige(s) **Coriandre**  
1 pincée(s) **Piment  
d'Espelette**

## Étape 1

### Préparation de la marinade

- 1 Décortiquer entièrement les crevettes. Les fendre en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau d'office et retirer le boyau noir central.
- 2 Il est possible de garder les carapaces et les têtes de crevettes pour réaliser un bouillon ou une bisque par exemple.
- 3 Mettre les crevettes dans un saladier. Extraire le jus des citrons à l'aide d'un presse-agrumes et le verser sur les crevettes.
- 4 Mélanger, recouvrir le saladier de film alimentaire et laisser mariner 12 heures au frais.

## Étape 2

### Préparation de la salade

- 1 Egoutter les crevettes dans une passoire et les rincer rapidement sous l'eau froide afin d'enlever l'excès d'acidité du citron.
- 2 Couper le concombre en deux dans la longueur et l'émincer finement à l'aide d'une mandoline.
- 3 A l'aide d'un couteau éminceur, couper les tomates en

petits dés et ciseler finement la ciboulette.

- 4 Verser le sucre, le sel et le poivre dans un bol. Verser le vinaigre et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe pour faire dissoudre le sucre.
- 5 Ajouter la sauce soja, l'huile d'olive et l'eau. Mélanger.
- 6 Mettre dans un saladier les crevettes, les tomates, le concombre et la ciboulette. Verser la vinaigrette et mélanger l'ensemble à l'aide d'une cuillère à soupe.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Dresser la salade de crevettes dans des assiettes individuelles.
- 2 Saupoudrer de piment d'Espelette et décorer avec la coriandre.
- 3 Déguster bien frais.