

Salade folle fleurs-saumon-crevettes

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 300g de jeunes pousses de salades si possible (ou une salade de votre choix)
- 12 crevettes roses
- 1cc de curry
- 150g de dés de saumon fumé
- 2cs d'œufs de truite
- 1 orange et son zeste
- 1 petit oignon rouge
- des fleurs comestibles (des Tagètes pour moi)
- 5cl de vinaigre de miel
- 10cl d'huile d'olive
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : un zesteur ou une râpe, un bon couteau, un bol, une petite passoire, un fouet et six assiettes creuses

Réalisation :

- Râper le zeste de l'orange.
- La peler à vif avec un couteau tranchant et séparer les quartiers en longeant les membranes, au-dessus d'un bol pour récupérer le jus.
- Egoutter les quartiers dans une passoire déposée sur ce bol.
- Décortiquer les crevettes et les poêler 5 min dans 1cc d'huile d'olive. Saupoudrer de curry.
- Eplucher et émincer l'oignon.
- Laver la salade et bien l'essuyer.
- Dans le bol, verser le vinaigre, saler et poivrer. Ajouter le jus d'orange.
- Ajouter l'huile en fouettant puis la moitié des zestes.
- Dresser chaque assiette creuse : déposer un peu de salade, de l'oignon, deux crevettes, quelques dés de saumon, des œufs de truite, deux quartiers d'orange, quelques zestes d'orange, une à deux fleurs et napper de vinaigrette à l'orange.
- Servir sans attendre.

Bon appétit!