

SALADE CHINOISE AUX CREVETTES

Avril 2003 (Révisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 300 g de germes de soja
- ★ 1 belle carotte
- ★ 1 demi-concombre
- ★ 300 g de crevettes roses cuites
- ★ 1 cœur de Batavia
- ★ 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- ★ 1,5 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- ★ Mayonnaise douce toute prête
- ★ 1 cuillère à soupe de jus de citron
- ★ 1 cuillère à café de gros sel

Ustensiles : Essoreuse, Casserole, Egouttoir, Saladier, Bol, Râpe, Mini-fouet

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,00 € (soit 1,50 € par personne)



Recette :

Laver et essorer les feuilles de salade. Eplucher la carotte, l'essuyer et la râper finement. Laver et égoutter les germes de soja. Porter à ébullition une casserole d'eau salée avec une cuillère à soupe de citron, y jeter les germes de soja, laisser reprendre l'ébullition et arrêter la cuisson. Rafraîchir à l'eau froide, puis égoutter. Décortiquer les crevettes, les rincer, les égoutter sur papier absorbant, les couper en deux dans le sens de la longueur et éliminer l'intestin.

Couper deux tronçons de 5 cm de concombre, les peler et à l'aide d'un économe détacher des lamelles en s'arrêtant au niveau des pépins. Couper ces lamelles en fins filaments dans le sens de la longueur. Découper la salade en lanières avec des ciseaux et mettre dans un saladier; ajouter les germes de soja, la carotte râpée et le concombre. Bien mélanger et disposer sur un plat. Recouvrir avec les moitiés de crevettes.

Dans un bol, verser le sucre, ajouter le vinaigre et bien remuer pour dissoudre le sucre. Incorporer petit à petit la mayonnaise et mélanger (avec un mini-fouet) jusqu'à obtenir une sauce onctueuse mais pas trop liquide. Verser sur la salade au moment de consommer; avec des baguettes bien entendu !

i Ce que l'on appelle communément **germes de soja** sont en fait des pousses de *haricots mungo*. Utiliser pour confectionner la sauce, de la mayonnaise toute prête du commerce en pot ou flacon (Amora, Bénédicte, Bouton d'or, Lesieur, ...).

Boisson :

Un rosé de Provence servi à 8°C. (*)

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