



Salade de crevettes croûtons et jambon grillé façon Strammer Max

Temps de préparation: 25 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 4 personnes:

300g de crevettes d'Equateur, crues

1 salade

4 tranches de pain de campagne

4 tranches de jambon cru

1 œuf

12cl de vinaigre de vin

15cl d'huile de tournesol

1 cuillère à soupe de moutarde

10cl de crème fraîche

Sel, poivre



Préparation :

1. Faire décongeler les crevettes la veille ou les mettre a trempé ½ heure dans de l'eau. Mélanger l'huile, le vinaigre, l'œuf, la moutarde et la crème, salé et poivré. Couper le pain en cubes et le poêle avec un peu d'huile.

2. Faire des copeaux avec le jambon. Poêler vos crevettes 3 à 4 minutes avec un filet d'huile. Dresser le tout sur une salade et assaisonner avec la vinaigrette.