



Salade de crevettes bio, chou fleur et agrumes

Temps de préparation: 40 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 8 personnes:

300 g de crevettes cuites bio

4 oranges

2 choux fleurs

2 bottes de radis roses

400 g de fromage frais de votre choix

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès

2 cuillères à café de confiture à l'orange

1 botte de basilic

1 botte de coriandre

Sel, poivre



Préparation :

1. Faire décongeler les crevettes la veille ou les décongeler quelques minutes sous un filet d'eau courante.
2. Nettoyer et détailler les choux fleurs puis les cuire environ 30 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis réserver.
3. Éplucher les oranges et les couper en rondelles.
4. Nettoyer les radis et les couper en rondelles.
5. Assaisonner le fromage frais avec une cuillère d'huile d'olive, du sel et du poivre.
6. Mélanger 2 cuillères d'huile d'olive avec le vinaigre et la confiture puis rectifier l'assaisonnement.
7. Mélanger les légumes avec les crevettes ajouter les herbes et assaisonner avec la vinaigrette.
8. Dresser et servir avec la sauce au fromage frais à part.