



Toque & Tablier



Salade fraîcheur pomelos avocat et crevettes

Pour 6 personnes.
Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- De l'huile d'olive de super qualité !
- 2 cuillères à café de curry
- 2 belles poignées de noix de cajou salées

Le primeur :

- 2 pomelos ou l'équivalent en barquettes de suprêmes
- 2 avocats
- Un sachet de roquette

Le poissonnier :

- 24 crevettes (ou 18 si vous faites cette salade en entrée)
1. Si vous avez acheté vos pomelos entiers, levez les suprêmes (voir le geste du chef associé) au-dessus d'un récipient car vous allez y recueillir le jus.
 2. Coupez vos avocats en morceaux
 3. Décortiquez vos crevettes
 4. Dans un grand saladier, faites votre assaisonnement en remplaçant le vinaigre par le jus de pomelos. Ajoutez le curry.
 5. Mettez la roquette, puis vos suprêmes de pomelos, vos avocats et les crevettes. Ajoutez les noix de cajou et envoyez !