

SALADE FRAÎCHE DE CREVETTES, POMMES, RAISINS ET AMANDES

PRÉPARATION : 10 MIN | PORTIONS : 2 (OU 4 ENTRÉES)

Ingrédients

125 ml (1/2 t.) de mayonnaise légère
15 ml (1 c. à s.) de lait
15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive
5 ml (1 c. à t.) de moutarde de Dijon
Sel et poivre au goût
500 ml (2 t.) de crevettes cuites et décortiquées, coupées en trois
1 pomme Gala sans le cœur, coupée en dés
250 ml (1 t.) de raisins rouges, coupés en deux
250 ml (1 t.) de céleri tranché
15 ml (1 c. à s.) de ciboulette ou d'oignon vert finement ciselé
500 ml (2 t.) de bébé kale ou de mesclun
125 ml (1/2 t.) d'amandes effilées

Préparation

Dans un petit bol, fouetter la mayonnaise, le lait, l'huile, la moutarde et assaisonner de sel et poivre. Réserver.

Dans un autre bol, mélanger les crevettes, les pommes, les raisins, le céleri, la ciboulette et la vinaigrette. Bien mélanger. Dans des assiettes de services, répartir le kale et garnir de la préparation de crevettes. Garnir d'amandes et déguster.

Astuce

Pour une version végétarienne, substituez les crevettes par des lentilles.