

Salade de crevettes croustillantes

Recette de la salade de crevettes croustillantes et sa sauce épicée. Basée sur la recette de Cyril Lignac.

Difficulté : Intermédiaire

Préparation : 00h30

Cuisson : 00h10

Temps total : 00h40

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 24 crevettes cuites
- 150 g. de farine
- 1 salade (romaine, roquette)
- Coriandre
- Huile de sésame
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- 200 g. de chapelure
- 3 œufs
- 3 avocats bien mûrs
- 1 oignon nouveau
- Vinaigre balsamique
- 75 g. de yaourt grec
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 gousse d'ail
- Tabasco
- Graines de sésame
- Huile de tournesol
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Panez les crevettes épluchées dans la farine de riz puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure. Réservez.
2. Coupez la salade en lamelles et mettez-la dans un saladier. Ajoutez la coriandre émincée l'oignon émincé.
3. Coupez en dés les avocats. Placez les dans le saladier.
4. Mélangez dans un bol le yaourt grec avec la mayonnaise, l'ail hachée, le gingembre et quelques gouttes de Tabasco. Réservez.
5. Dans un autre bol, mélangez le vinaigre balsamique et l'huile de sésame.
6. Dans une poêle huilée, faites frire les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Coupez le feu et ajouter la sauce au yaourt grec. mélangez.
7. Ajoutez la vinaigrette dans le saladier contenant la salade et l'avocat. Mélangez.
8. Ajoutez les crevettes ainsi que les graines de sésame.
9. Servez et dégustez.