

Salade de crevettes nordiques, sauce ranch au yogourt

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - FRUITS DE MER - REPAS - SALADES



MOMBBE	DE	DODTION.	. 1-6	ENTREES

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON:

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Pour la vinaigrette crémeuse ranch :

- 1 tasse de yogourt nature gras
- 1 c à table de jus de citron
- 1 c à thé de poudre d'ail
- ¼ c à thé poudre d'oignon
- Quelques branches de persil frais, finement hachées
- Quelques branches de ciboulettes, fraîches finement hachées
- ¼ c à thé de poivre noir, moulu
- Sel à votre goût

Pour la salade :

- 1 tête de laitue boston
- 1 tasse de crevettes nordiques décortiquées
- ½ tasse de concombre coupé en brunoise
- 1 tasse de mie de pain coupé en cubes (profitez-en pour passer votre pain sec!)
- 1 C à soupe de beurre
- 50g de bacon coupé en morceaux
- Quelques radis coupés en fines tranches

- Quelques herbes fraîches que vous avez sous la main (aneth, persil, ciboulette, basilic, etc.)
- Une poignée de vos noix préférées, ou celles que vous avez sous la main
- Sel/poivre au goût
- Pincée de piment d'Espelette

Préparation

- 1. Dans un bol ou un pot Masson, ajouter tous les ingrédients de la vinaigrette et bien mélanger.
- 2. Dans une poêle à feu moyen, faire revenir le bacon, le beurre et la mie de pain.
- 3. Faire dorer, puis réserver.
- 4. Sur une grande assiette de présentation, disposer d'abord les feuilles de laitue Boston entière. Verser environ ¼ de tasse de la vinaigrette, puis ajouter tous les autres ingrédients, sauf les herbes fraîches et les noix. Verser la vinaigrette ranch à votre goût et terminer avec les herbes fraîches et les noix!