Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de facilité : Facile

Portion : 4-6 entrées

Salade de crevettes nordiques, sauce Ranch au yogourt

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

Marche à suivre :

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 !

Source : https://cinqfourchettes.com/2019/04/**salade-crevettes-nordiques-ranch**.html