

Salade de courgettes râpées, crevettes et citron vert

Ingrédients par assiette :

- Une poignée de salade verte
- 1 courgette
- Quelques tomates cerises
- 100 g de crevettes
- 100 g de fèves de soja (édamamé) frais, en conserve ou surgelés
- 2 CS d'huile d'olive
- 1/2 citron vert
- Persil frais
- sel, poivre, gingembre, ail

Préparation :

1. Si les fèves de soja sont surgelées, faites bouillir de l'eau avec un peu de sel puis plongez-les 10 min, égouttez et laissez-les refroidir.
2. Préparez une marinade en mélangeant l'huile d'olive, le jus d'un demi citron vert, une pointe de gingembre moulu, sel, poivre, et une gousse d'ail pressée, et quelques feuilles de persil ciselées.
3. Mélangez les crevettes décortiquées avec cette marinade.
4. Râpez la courgette et ajoutez-la aux crevettes. Placez au frigo. Vous pouvez tout à fait mettre à mariner quelques heures avant de déguster la salade, elle n'en aura que plus de goût.
5. Coupez les tomates cerise en deux.
6. Pour terminer, placez quelques feuilles de mesclun ou salade verte dans le fond de votre salade, puis le mélange courgette, crevette, édamamé .
7. La marinade sera l'assaisonnement de cette salade très fraîche et complète, il ne vous reste plus qu'à déguster !

