

Salade de Crevettes Grises au Gruyère Suisse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CREVETTES GRISES	300g
- OEUF(S)	3
- ROQUETTE (SALADE)	un peu
- VINAIGRETTE	à l'ail maison (DI-229)
- CONCOMBRE	20 rondelles
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq.
- OIGNON(S)	en option
- GRUYÈRE SUISSE	100g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Si nécessaire, préparez la vinaigrette balsamique à l'ail (DI-229).
- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Refroidissez-les sous l'eau froide puis écalez-les.
- Ecrasez-les à la fourchette. Salez et poivrez. Intégrez les crevettes et agrémentez de 3-4 c à soupe de vinaigrette à l'ail.
- Dans des assiettes creuses, placez un lit de roquette. Répartissez ensuite les crevettes grises aux œufs. Décorez avec les rondelles de concombre, les olives, des oignons émincés en option.
- Terminez en déposant sur le tout des dés de gruyère suisse.

