

Salade de Pamplemousse et Crevettes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|--|
| - Assortiment de Salades | |
| - Carottes | <i>un peu (râpées à l'orange DI-528)</i> |
| - Gambas | <i>12</i> |
| - Oeufs | <i>1 dur</i> |
| - Pamplemousses | <i>1 rose</i> |
| - Vinaigre d'Échalotes | <i>2-3 c à soupe</i> |
| - Miel | <i>1 c à soupe</i> |
| - Ail en Poudre | |
| - Crème Balsamique | <i>à l'orange</i> |
| - Sel | |
| - Poivre | |



Recette:

- Répartissez la salade avec les carottes râpées dans deux assiettes creuses.
- Ecalez l'œuf dur et déposez ½ par assiette.
- Pelez à vif le pamplemousse, prélevez de fines lamelles et déposez-les en rosace sur la salade. Réservez au frais.
- Dans un caquelon, coupez le reste du pamplemousse en petits dés et écrasez-les à la fourchette. Ajoutez le vinaigre d'échalotes. Portez à ébullition et laissez réduire de moitié. Incorporez ensuite le miel et poursuivez la cuisson pour obtenir un sirop.
- Grillez les gambas dans un poêle chaude avec un peu de beurre. Assaisonnez d'ail, sel et poivrez.
- Arrosez-les avec le sirop au pamplemousse puis répartissez-les sur la salade.
- Ajoutez encore un peu de crème balsamique à l'orange.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain.