

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 15 min



SALADE DE CREVETTE RÔTIES À L'AIL ET AU CITRON VERT

Une salade fraîche et ensoleillée, sublimée par des crevettes rôties à l'ail et au citron vert, pour une touche acidulée et parfumée qui réveille les papilles.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



**Crevettes
décortiquées**
200g



Gousse d'ail
1



Roquette
1 poignée



Avocat
1



Citron vert
1



Tomates cerises
20g



Concombre
1 (pour 2 personnes)



Feta
15g



Mélange d'épices :
paprika/cumin
1 cuillère à café

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Vinaigre balsamique



Huile d'olive
Selon votre goût



Sel et poivre
Selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

1 plaque cuisson, 1 four,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 200°C

ÉTAPE 2

Dans un grand bol mélangez les crevettes avec de l'huile d'olive, l'ail émincé, le zeste et le jus de citron vert, les épices, sel et poivre.

ÉTAPE 3

Étalez les crevettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites rôtir au four pendant 8/10mn. Retirez et laissez refroidir

ÉTAPE 4

Dans un grand saladier mélangez la salade lavée, les tranches d'avocat, les tomates cerise et le concombre.

ÉTAPE 5

Quand les crevettes sont froides ajoutez les à la salade, parsemez de fêta émiettée et d'une sauce à base de vinaigre balsamique.