



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
---	--	--

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

Etalez 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.