

POUR 4 PERSONNES

- 1 petit citron vert
- 1/2 citron jaune
- 200g de crevettes roses décortiquées
- 1 cu.il. à café de sucre en poudre
- 1 échalote
- 150g de radis blanc (daïkon)
- 1 pomme granny-smith
- 1/2 bulbe de fenouil
- 1 morceau de gingembre de la taille d'une noix
- 2 C.S de sauce soja claire
- 4. C.S d'huile d'arachide ou de tournesol
- 1 bouquet de coriandre
- Sel, poivre blanc du moulin

Presse le citron vert et le demi-citron jaune. Garde les peaux. Fait mariner les crevettes décortiquées dans la moitié du jus obtenu pendant au moins 30 min. Dilue le sucre en poudre dans le jus de citron restant. Émince finement l'échalote. Dans un petit saladier, râpe à la râpe japonaise le radis épluché, la pomme verte et le fenouil. Versez dessus le jus de citron sucré et remue.

Pèle et râpe finement le gingembre, en prenant soin de ne pas aller jusqu'au cœur dont la texture est trop filandreuse. Ajoute le gingembre aux crudités avec l'échalote ciselée. Ensuite les crevettes marinées avec leur jus, puis râpe dessus le zeste d'un quart du citron vert, en prenant soin de ne pas prélever la peau blanche amère.

Verse la sauce soja claire et l'huile. Mélange bien le tout. Goûte, puis sale et poivre à ta convenance

Au dernier moment, cisele la coriandre au-dessus de la salade.

à la pommes et aux radis

jambon persillé,
poireaux
et gribiche
à la moutarde
à l'orange



tomate gorgée