

Salade crevettes de Matane, concombre, yogourt aneth, panko croustillant |

Recette pour 4 personnes

Description

Salade tout en fraîcheur, qui trouvera une belle place sur un buffet. Possibilité aussi de la servir à l'assiette, d'une manière visuelle

L'astuce du chef

Il est possible de remplacer le yogourt par de la mayonnaise.

Ingrédients

Salade de Crevettes Nordique

- 200 Gr Crevettes nordiques
- 75 Gr Oignon rouge
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 100 Gr Concombre
- 50 Gr Yogourt grec nature 0%
- 2 Branche(s) Aneth
- 1 Cuil. à thé Jus de citron
- Sel et poivre

Garniture

- 4 Cuil. à soupe Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Temps de repos **0 mins**

Mise en place

Ciselez finement l'oignon rouge et l'oignon vert.

Taillez le concombre en 2 sur la longueur, l'épépiner et l'émincer en fines tranches.

Hachez l'aneth.

Faites colorer la chapelure Panko avec un peu de beurre dans une poêle chaude.

Salade de crevettes Nordique

Mélangez dans un bol tout les ingrédients de la salade et vérifiez l'assaisonnement.

Montage de l'assiette ou Style buffet

Divisez la salade dans vos assiettes et parsemez le panko grillé sur le dessus.

Bon appétit!