

SALADE DE CHOU-FLEUR AUX CREVETTES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 5 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte, 1 saladier

Ingrédients :

1 chou-fleur
250 gr de tomates confites
300 gr de crevettes roses cuites
2 échalotes
Sel, poivre
huile d'olive, vinaigre

Préparation :

- 1 - Équeuter le chou-fleur, le laver et le détailler en petits bouquets.
- 2 - Le faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée.
- 3 - Décortiquer les crevettes et couper les tomates confites en fines lamelles.
- 4 - Peler et émincer les échalotes en petits morceaux.
- 5 - Préparer la sauce avec le vinaigre, l'huile d'olive, les échalotes émincées, le sel et le poivre.
- 6 - Bien mélanger le tout dans un saladier et servir bien frais.