

SALADE DE CREVETTES ROSES ET POMELOS

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

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 3 minutes
Pour 4 personnes	1 grande poêle et 1 saladier

Ingrédients :

2 pomélos
100 gr de champignons de Paris
1 pomme
16 crevettes roses
Huile d'olive
1 cuillère de vinaigre de cidre
Sel, Poivre

Préparation :

- 1 - Couper les pomelos en 2, ôter la chair et détacher les quartiers. Garder la peau des $\frac{1}{2}$ pomelos pour la présentation.
- 2 - Nettoyer les champignons, enlever la peau et couper-les en lamelles.
- 3 - Peler la pomme et couper-la en lamelle.
- 4 - Ôter la carapace des crevettes.
- 5 - Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir rapidement les crevettes.
- 6 - Dans un saladier, mélanger les crevettes, les fruits et les légumes. Mélanger et assaisonner avec huile d'olive, vinaigre de cidre, sel et poivre.
- 7 - Dresser dans les $\frac{1}{2}$ pomelos.