



Salade de scampis au fromage de brebis



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 citron (jus)
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 pièce de gingembre (râpé)
2 cuillères à café de sauce au piment doux
sel et poivre
huile d'olive
400 grammes de queues de crevettes (21/25)
1 poignée de persil plat frais ciselé (finement haché)
1 ravier de tomate cerise (coupées en deux)
200 grammes de fromage de brebis (émietté)
100 grammes de salade baby leaf

Méthode de préparation

- 1.** Préparez la vinaigrette : mélangez le jus de citron, la sauce soja, le gingembre et la sauce au piment. Salez et poivrez.
- 2.** Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites cuire les queues de crevettes.
- 3.** Faites refroidir les scampis dans la vinaigrette.
- 4.** Incorporez le persil, les tomates cerises et le fromage de brebis dans la salade. Disposez la salade sur les assiettes. Répartissez les scampis sur la salade.