

Salade fraîcheur



Ingrédients

- 16 grosses crevettes
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 botte de radis roses
- 2 carottes
- 10 brins de ciboulette
- 3 c. à soupe de bière
- 5 c. à soupe d'huile
- 1 c. à c. de moutarde au miel
- sel, poivre

Préparation

- Rincez les asperges et coupez-les en 2 dans la longueur. Coupez-les ensuite en 4 dans l'épaisseur de manière à obtenir des bâtonnets. Faites de même avec les carottes. Décortiquez les crevettes.
- Dans une poêle, faites chauffer la moitié de l'huile, déposez les bâtonnets de carottes et faites-les revenir, 2 minutes, à feu vif, en remuant. Ajoutez les asperges, versez la bière et mélangez.
- Poursuivez la cuisson, à feu doux, pendant 3 minutes en couvrant la poêle. Ajoutez enfin les crevettes et faites revenir le tout encore 3 minutes, en mélangeant. Salez et poivrez selon le goût. Éteignez le feu et laissez refroidir
- Rincez les radis et coupez-les. Dans un bol, préparez votre assaisonnement en mélangeant la bière à la moutarde puis ajouter l'huile. Rincez la ciboulette et ciselez-la dans le bol.
- Mélangez les ingrédients de la salade dans un saladier et placez 1 heure au réfrigérateur.
- Au moment de servir, assaisonnez avec la sauce, salez et poivrez et mélangez. Dégustez cette salade fraîcheur accompagnée d'une tartine de pain grillé frotté d'ail.