



Epeautre, agrumes, citron vert, crevettes

Une recette gourmande et pleine de pep's qui saura réveiller les papilles et séduire vos convives avec sa fraîcheur et ses couleurs vives.



Coûts/portion : 3,31€



Préparation : 20 min



Cuisson : 0 min

INGREDIENTS pour 1 portion

- 150g Base salade inspire EPEAUTRE
- 60g Crevette cuite
- 1 Orange
- 1 Pamplemousse
- 1 Citron vert
- Huile d'olive
- Sel & poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Peler à vif les agrumes et lever les suprêmes.
2. Décortiquer les crevettes.
3. Dresser l'épeautre au fond d'un bol, ajouter les agrumes intercalés entre eux avec les crevettes.
4. Zester le citron vert et ajouter un filet de celui-ci par-dessus votre bol.
5. Finir par ajouter un tour de moulin, du sel et un filet d'huile d'olive. C'est prêt !

LES CONSEILS ET ASTUCES DE NOTRE CHEF

par Alban Rousseau

Ébouillantez les zestes de citron vert puis les refroidir dans la glace afin d'obtenir tout leurs arômes.



Base Salade INSPIRE
EPEAUTRE, jus d'orange
et pavot 1,2 kg



Retrouvez d'autres inspirations sur :

