



Salade endives-pommes-crevettes

Temps de préparation: 25 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

150g de crevettes tropicales

6 endives

2 pommes Granny Smith

Les jus d'un citron

2 brins de persil

15cl d'huile d'olive vierge

Sel, poivre



Préparation :

1. Faire décongeler les crevettes 1h à température ambiante ou 5 minutes sous l'eau froide.
2. Couper la base des endives, retirer les feuilles externes abîmées puis détacher délicatement les feuilles les unes des autres.
3. Couper les pommes et les restes d'endives finement et mélanger avec les crevettes, ajouter l'huile d'olive, le jus de citron salé et poivré.
4. Répartissez la préparation dans les feuilles d'endives et parsemer de persil haché.
5. Dresser sur un plat pour l'apéritif.