



Salade de crevettes et concombre de @dietina

Temps de préparation : 20 minutes
Niveau : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

500g de crevettes d'Equateur cuites Escal

1 gros concombre

pour la vinaigrette :

Une petite poignée de feuilles de menthe

le jus d'un demi-citron

1 cuillère à café de sauce chili

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Préparation :

1. Décongeler les crevettes comme indiqué sur l'emballage.
2. Couper le concombre en deux dans le sens de la longueur au milieu, enlever les graines et couper en fines lanières.
3. Mélanger le concombre et les crevettes dans un bol.
4. Pour la vinaigrette, hacher grossièrement les feuilles de menthe et mélanger aux autres ingrédients. Saler et poivrer selon le goût et mélanger avec les concombres et les crevettes.
5. Assaisonner à nouveau et réfrigérer jusqu'au moment de consommer.

