



## Salade asiatique aux crevettes et à la mangue

Temps de préparation : 15 minutes

Niveau : facile

### Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de Crevettes d'Équateur certifiées ASC Escal

½ concombre

5-6 petites tomates

½ poivron

1 piment rouge

100 g de mangue

2 oignons de printemps

½ cuillère à soupe d'huile d'arachide

1 cuillère à soupe de sauce soja

Le jus de ½ citron vert

1-2 cm de gingembre, pressé/haché

½ cuillère à soupe de sirop de fleur de coco

Poivre multicolore et sel si nécessaire

Pour la marinade : 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 jus de citron, 1 cuillère à soupe de Paprika doux moulu, 1 piment fort, 1 cuillère à soupe d'oignon frit, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à café de cassonade, 1 pincée de sel et de poivre du moulin.



### Préparation :

1. Décongeler puis égoutter les crevettes. Hacher l'ail et le piment fort.
2. Mélanger le reste des ingrédients de la marinade puis mélanger le tout avec les crevettes et, laisser mariner 1h au frais avant de dresser sur la salade.
3. Couper le concombre, les tomates, les poivrons, la mangue, l'oignon et le piment en petits morceaux et placez-les dans un bol.
4. Mélanger l'huile d'arachide, la sauce soja, le jus de ½ citron vert, le sirop de fleur de coco pour une vinaigrette savoureuse.
5. Mélanger 15 g de cacahuètes hachées grossièrement, une poignée de pousses fraîches (ici des haricots mungo), la vinaigrette et les crevettes en une délicieuse salade. Et ajouter de la coriandre ou du persil frais si vous le souhaitez.