

A close-up photograph of a fresh shrimp salad. The salad features large, succulent shrimp coated in a light orange dressing. It is mixed with finely shredded carrots, sliced cucumbers, and fresh green herbs like basil and arugula. Thin slices of radishes are scattered throughout, adding a pop of color and texture. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a fresh and healthy theme.

LA SALADE DE CREVETTES DU BISTROT LÀ-HAUT

Ingrédients

- 20ml de vinaigre blanc
- 50g de sucre roux
- 1 citron vert
- 1 gousse d'ail
- 1 petit piment rouge
- une dizaine de gambas fraîches
- une carotte
- un concombre
- une poignée de soja frais
- Quelques feuilles de menthe et de coriandre
- Graine de sésame

Pour la sauce :

- > Faire bouillir 100ml d'eau avec 20ml de vinaigre blanc et 50g de sucre roux .
- > Réserver au frais pendant une demie heure puis ajouter le jus et les zestes d'un citron vert et une gousse d'ail hachée
- > Ajouter un petit piment rouge ciselé .

- > Ébouillanter les gambas puis les éplucher et les plonger dans la sauce pendant un quart d'heure pour les mariner .
- > Dans une assiette, disposer la salade puis les carottes, concombre râpés ainsi que du soja frais , des feuilles de menthe et de coriandre grossièrement concassées.
- > Déposer sur ce mélange de légumes, les crevettes marinées et quelques graines de sésame puis arroser abondamment de la marinade .