



Salade asiatique aux crevettes

[RECETTES](#) - [FRUITS DE MER](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 ½ tasse d'épinards
- ½ tasse de chou, coupé en fines lanières
- ¼ tasse de carottes, coupées en julienne
- ¼ tasse de fèves germées
- ¼ tasse de poivron rouge, coupé en julienne
- 1 clémentine, en quartier
- 10 crevettes, cuites *
- Vinaigrette asiatique au goût ([recette ici](#))
- Au goût, amandes effilées et des graines de sésame
- Sel et poivre

*j'ai fait mariner les crevettes dans la vinaigrette asiatique 30 minutes avant de les cuire. Jeter la vinaigrette utilisée pour la marinade des crevettes après. NE PAS UTILISER POUR LA SALADE.

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients. Déguster.