

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Salade aux scampis

Ingrédients:

Pour 4 personnes : salade frisée, radicchio (laitue rouge italienne), salade iceberg, salade feuille de chêne rouge, 1 échalote, 12 scampis, pignons de pin

Pour la vinaigrette: 200ml d'huile de noix, 40ml de vinaigre balsamique, poudre de curry, poivre et sel.

Préparation:

Lavez et essorez les salades. Coupez-les en lanières, mélangez-les et gardez quelques feuilles de frisée pour la décoration. Parsemez dessus l'échalote finement hachée.

Décortiquez les scampis, coupez-les en deux sur les 3/4 de la longueur (la queue reste entière) et faites-les revenir à feu vif jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent en éventail.

Mélangez les ingrédients de la vinaigrette, laissez reposer.

Versez la vinaigrette sur la salade, ajoutez les pignons de pin et servez avec les scampis.