

# Salade marine aux fruits de la passion



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
223436	Crevette twister 23 g env.	1 Pièce
245220	Tentacule de poulpe cuit 170/330 g	50 Gramme
264641	Crevettes sauvages entières crues 6/8	50 Gramme
	Salade trévisé	100 Gramme
	Fruits de la passion	1 Pièce
	Oignon rouge	20 Gramme
	Citron vert	0.5 Pièce
	Coriandre	Poche
	Vinaigre de verjus	0.01 Litre
	Huile d'olive	0.01 Litre

## Etapas de préparation

- 1 Réaliser une vinaigrette avec le fruit de la passion, l'oignon rouge et la coriandre. Assaisonner et réserver
- 2 Cuisson des crevettes sauvages sans sel et sans matière grasse au four à chaleur sèche. En sortie de cuisson, mettre en marinade dans la vinaigrette
- 3 Ajouter le poulpe et réserver quelques heures à 0+3°C
- 4 Cuisson des crevettes twister au four à chaleur sèche jusqu'à légère coloration. En sortie de four, mettre en marinade dans la vinaigrette
- 5 Servir avec oignons rouges, coriandre concassée et morceaux de citron vert

# Salade marine aux fruits de la passion

## L'astuce du chef

---



Mettre les crevettes chaudes dans la vinaigrette va permettre le transfert des saveurs plus rapidement.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid