

Salade exotique aux crevettes



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Cœurs de palmier entiers en boîte 4/4 TOQUELIA	0062679
0.02	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.5	Jeune épi de maïs en boîte A10 JUANITO	0247514
0.3	Mayonnaise haute fermeté en seau 4,7 kg LESIEUR PROFESSIONNEL	0219080
0.005	Poivre vert en saumure en boîte 240 g DUCROS	0003997
0.01	Jus de citron yuzu en bouteille 300 ml SENS GOURMET	0282491
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
0.3	Crevettes bouquet	~
1.5	Patate douce	~
1 PCE	Ananas avion	~
5 PCE	Citron vert	~
1	Ciboulette	~
10 PCE	Salade sucrine	~

Étapes de préparation

- 1 Eplucher et tailler la patate douce. La cuire dans une eau salée à la pointe du couteau et rafraîchir rapidement avant d'égoutter.
- 2 Eplucher et tailler l'ananas en brunoise en supprimant le cœur.

- 3 Egoutter et tailler en tranches les cœurs de palmier ainsi que les minis épis de maïs. Réserver le tout au frais.
- 4 Décortiquer les crevettes bouquet sans retirer les têtes et les queues. Réserver au frais.
- 5 Réaliser la sauce d'accompagnement : dans un récipient déposer la mayonnaise, ajouter la purée de gingembre, le jus de citron yuzu et le poivre vert. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.
- 6 Dresser en ajoutant de la salade sucrine, des quartiers de citron vert et de la ciboulette en décoration.