



## **SALADE DE CREVETTES, MANGUE, AVOCAT AUX PARFUMS D'ASIE**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

- 600 gr de crevettes roses décortiquées
- 3 mangues mûres (mangue-avion)
- 3 avocats murs
- 1 botte de coriandre fraîche
- 4 cuill. à soupe de sauce Soja salée
- 4 cuill. à soupe d'huile de sésame grillé
- 2 cuill. à soupe de jus de citron jaune
- 1 cuill. à soupe de vinaigre de riz
- 2 échalotes
- Sel & poivre du moulin



### **Progression**

Couper la mangue et l'avocat en cubes de tailles régulières et identiques.  
Émincer finement l'échalote utilisée et ciseler la coriandre grossièrement.

Dans un grand saladier, mélanger les crevettes, la mangue, l'avocat et l'échalote.  
Ajouter la coriandre préalablement ciselée.

Pour l'assaisonnement, verser la sauce soja, l'huile de sésame et le jus de citron jaune.

Verser l'assaisonnement sur la salade et remuer délicatement.  
Rectifiez en sel et en poivrer si besoin.

À déguster immédiatement.



**Chef Nicolas ROTA**  
**Cuisines & Saveurs – Chef Consultant**  
180 rue de la Lethumière  
45200 AMILLY