

les recettes d'Alice

Salade de crevette, mangue et épinard



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



7 minutes



Facile

INGREDIENTS

24 crevettes crues	4 c à s de nuoc mam
40 feuilles d'épinard	4 c à s de coriandre hachée
1 mangue	1 oignon blanc
1 c à c de gingembre en poudre	1 gousse d'ail
8 c à s de jus de citron	

MATERIEL NECESSAIRE

1 cuit vapeur

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Laver les épinards.
- 2- Eplucher la mangue et la couper en petits dés.
- 3- Eplucher et ciseler l'oignon.
- 4- Décortiquer les crevettes.
- 5- Déposer les crevettes et les épinards dans le cuit vapeur et cuire 7 min.
- 6- Pour la sauce mélanger le jus de citron, le nuoc mam, le gingembre, la coriandre, l'oignon, l'ail haché.
- 7- Répartir dans un saladier les épinards, les crevettes, les mangues et assaisonner avec la sauce.

CONSEILS ET ASTUCES

Déguster cette salade froide ou tiède.

Alice Délice

