

Salade d'hiver aux agrumes

Pour 4 personnes :
1 petit chou rave,
1 carotte, 1 pamplemousse,
1 orange, 200 g de queues
d'écrevisse décortiquées
(ou de crevettes), 10 brins
de persil, 1 c. à soupe de
graines de tournesol.
Pour la sauce : 2 c. à café
de purée d'amande
blanche, 1 c. à soupe de jus
de citron, 1 c. à soupe
d'huile de colza, sel, poivre.



Râper le chou et la carotte avec une râpe à gros trous.

Peler à vif l'orange et le pamplemousse, récupérer le jus. Torrifier les graines de tournesol à sec dans une poêle antiadhésive.

Dans un saladier, réunir tous les ingrédients. Ajouter les queues d'écrevisse et le persil haché. Pour la sauce : fouetter la purée d'amande avec le jus de citron. Saler, poivrer, ajouter l'huile tout en fouettant. Ajouter du jus d'agrumes réservé en fouettant petit à petit jusqu'à consistance souhaitée.

Arroser la salade avec la sauce et réserver au frais jusqu'au moment de servir.