

SALADE DE PAMPLEMOUSSES ROSES ET CREVETTES, SAUCE THAI



Pour 12 personnes

Ingrédients :

**5 pamplemousses roses
1 échalote
500 g crevettes (environ 30 pièces)
Une botte de coriandre
2 poignées feuilles menthe
2 c à s de cacahuètes grillées**

**Pour la sauce :
1 gousse d'ail
1 petit piment rouge
1 morceau de gingembre
8 à 10 c à c de sauce nuoc man
2 citrons verts
4 c à s de sucre roux**

Eplucher les pamplemousses, enlever les membranes blanches et les découper en quartiers. Les mettre dans un grand saladier et récupérer le jus à part.

**Préparer la sauce : hacher finement l'ail. Epépiner et hacher le piment. Râper le gingembre.
Mélanger à l'aide d'un fouet tous les ingrédients de la sauce avec le jus de pamplemousse et laisser le sucre se dissoudre.**

Décortiquer les crevettes. Les faire revenir avec un peu d'huile, du sel et du poivre et un peu d'ail. Réserver.

Coupez l'échalote en fines rondelles. Les ajouter ainsi que les crevettes aux quartiers de pamplemousse et mélanger. Versez la sauce dessus. Ajoutez les feuilles de coriandre et de menthe.

Concasser les cacahuètes grillées et les parsemer sur la salade avant de servir.