SALADE LEGERE CREVETTES ET ORANGES

6 personnes
Ingrédients :

500 g de grosses crevettes roses fraîches
4 oranges
4 œufs durs
2 avocats
1 yaourt 0%
1 jaune d'œuf
1 c à c de moutarde
Vinaigre balsamique

Préparer la sauce allégée dans un saladier. Mélanger le jaune d'œuf à la moutarde, et ajouter le yaourt 0%. Saler et poivrer.
Terminer par un trait de vinaigre balsamique.

Eplucher les crevettes.
Eplucher les avocats, et les couper en morceaux.
Couper les oranges à vif pour ne garder que la pulpe. Couper les tranches en deux morceaux. Verser les restes de jus d'orange après l'épluchage dans le saladier.
Ecaler les œufs durs et les couper en morceaux de petite taille

Verser tous les ingrédients dans le saladier et assaisonner avec la mayonnaise allégée.

Réserver au réfrigérateur et servir frais.

Agnès Hongre / 23 février 2017