



SALADE FRAÎCHE PERLES EXPRESS



4 portions



20 min.



5 min.

INGRÉDIENTS

- 1 sac de TIPIAK Perles Express
- 1 filet d'huile de tournesol
- 1 avocat bien mûr (en dés)
- 6 bâtonnets de crabe (goberge) (en dés)
- 20 crevettes décortiquées cuites
- 2 pincées de paprika
- 1 pamplemousse (épluché et en quartiers)
- 4 c. à soupe. Yaourt grec
- 1 c. à soupe de ciboulettes
- 1/2 échalote
- 3 c. à thé œufs de lompe rouge
- 4 branches de coriandre

PRÉPARATION

1. Préparer les Perles Express en suivant les instructions sur l'emballage. Ajouter un filet d'huile dans le bol. Vidanger et réfrigérer pendant 30 minutes. Saupoudrer le paprika sur les crevettes. Dans un petit bol, mélanger le yaourt grec avec le jus de citron, l'échalote et la ciboulette. Fouetter ensemble. Dans un grand bol à mélanger, assembler la salade en ajoutant les Perles Express refroidies, le crabe, les crevettes, l'avocat, le pamplemousse, les œufs de lompe, et la vinaigrette préparée. Bien mélanger, garnir de coriandre et servir bien frais.