

TOAST AVEC SALADE DE CREVETTES ÉPICÉE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

4

- 300 g de crevettes cuites
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 100 g de mayonnaise
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 1 citron vert en quartiers
- 4 g de sambal
- 2 tiges d'oignon de printemps
- ½ pomme Granny Smith
- 5 g de menthe hachée
- 5 g de coriandre hachée
- 10 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- salade
- 1 baguette
- ½ oignon rouge en demi-rondelles
- 6 g de graines de sésame noir
- extra rondelles d'oignon de printemps

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire la baguette. Couper la baguette en deux, puis au milieu. Couper la pomme en tout petits cubes et l'oignon de printemps en fines rondelles. Pour la salade, bien mélanger tout ensemble sauf la salade, l'oignon rouge et les graines de sésame, mais réserver un peu d'épices et d'oignon de printemps pour la garniture. Assaisonner la salade de crevettes. Bien faire griller le pain des deux côtés et le garnir avec la salade. Servir avec un quartier de citron vert et un peu de salade. Garnir avec les rondelles d'oignon de printemps, les graines de sésame et les rondelles d'oignon rouge.