

Salade de Pomelos aux Crevettes



Ingrédients

- 1 pomelos rose frais cueilli de 500 g
- 500 g de crevettes du lagon
- 200 g de sésame ou de cacahuètes
- 2 oignons verts
- 1 bouquet de coriandre
- matière grasse
- Sel, poivre

Matériel

- un saladier
- une casserole
- une poêle à frire

Préparation

1. Epluchez le pamplemousse, retirez la peau et ne laissez seulement que la chair que vous découperez en morceaux.
2. Faites bouillir les crevettes 3 minutes puis décortiquez-les. Faites griller le sésame (ou les cacahuètes) écrasé grossièrement.
3. Coupez finement les oignons verts et la coriandre, mettez le tout dans un saladier avec le sel et le poivre.

Recette de Castorkanak de céfinban



Astuce

*Enlevez bien la peau blanche
des pomelos qui est amère.*