

Salade mangue avocat crevettes façon pique-nique

2 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 10 crevettes cuites décortiquées
- 1 mangue
- 1 avocat
- 2 poignées de roquette
- 2 poignées de pousses d'épinard
- 1 citron pressé
- Sel, poivre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c.à s. de gingembre en poudre
- ½ c. à s. de vinaigre de cidre

La **recette**

Etape 1

Déposer les crevettes dans un plat et arroser avec une partie du jus du citron. Saler et poivrer légèrement. Recouvrir le tout et réserver à température ambiante pendant 20 minutes.

Etape 2

Peler la mangue et découper de fines lamelles.

Etape 3

Éplucher l'avocat, le couper en 2 et ôter le noyau. Le découper en lamelles et arroser de quelques gouttes de citron pour qu'il ne noircisse pas.

Etape 4

Dans un saladier, disposer la roquette et les pousses d'épinards.

Etape 5

Préparer la sauce : dans un récipient, verser le gingembre. Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre. Bien mélanger pour avoir une sauce homogène.

Etape 6

Verser la sauce dans le saladier. Ajouter les crevettes, la mangue et l'avocat. Mélanger.