

# Ma salade de crevettes aux agrumes

Dans une vie antérieure, j'ai probablement dû faire partie d'une tribu de sioux dans le Minnesota. Mon petit nom devait être «Œil de faucon» ou quelque chose dans le genre. En tous les cas, ma mission karmique me poursuit au travers des siècles.

Yakari, Arc-en-Ciel et Œil de Bouillon, qui vivent à mes côtés dans cette vie-là, peuvent en témoigner. D'ailleurs, je vais leur demander de m'appeler «Grand-Aigle» désormais. Parce que Grand-Aigle est très fort, il veille sur tout le monde, il voit tout et sait tout. Tout le temps et partout.

Mais je ne pense pas être la seule qui pourrait porter ce nom. Dans chaque tribu, il y a un «Grand-Aigle». Ou plutôt une. Comment en être sûr? Facile.

Grand-Aigle entend souvent les mêmes questions de la bouche des membres de sa tribu. Des questions qui, au final, deviennent des mots à part entière qu'on pourrait presque trouver dans le dictionnaire. Pour n'en citer que quelques-uns, il y a le «t'as-mis-où», le «t'as-pas-vu», le «tu-sais-pas-où-j'ai-mis», le «il-est-où» ou encore le «je-trouve-pas».

Grand-Aigle perçoit le cri aigu d'Arc-en-Ciel, un étage plus haut: «Mamannnnnn! Il-est-où mon casque de vélo?» «Dans ta chambre!». «Je-trouve-paaaa!» «Cheeeerche! Et puis appelle-moi Grand-Aigle, je te l'ai déjà dit.» «Mais il est pas dans ma chambre, je te juuuuure!» «Cheeeeeerche!» Grand-Aigle tient bon. Il ne s'envolera pas en direction de l'étage pour



Lénart/Nadine Jacquet



## Pour 4 personnes (en entrée)

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 5 minutes

- 16 queues de crevettes non décortiquées
- 1 branche de céleri branche
- 1/2 fenouil
- 4 poignées de salade (jeunes pousses, mesclun, feuilles de vigne rouges, rampon, mâche, feuilles d'épinards... un mélange quoi, mais évitez l'iceberg, par exemple...)
- 10 tomates cherry
- 1 orange
- 1 pamplemousse
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- 1 bouquet de persil plat
- 1 gousse d'ail
- 1/2 càc de jus de citron
- 1 càc rase de paprika doux
- sel et poivre
- 1 poignée de pousses d'oignons germés (grande surface, rayon frais des salades)

Les recettes de Virginie

aider Arc-en-Ciel à chercher son casque de vélo. Qui n'a pas le format d'une boucle d'oreille, rappelons-le.

Donc, qui devrait être visible à l'œil nu. «J'ai trouvééééé! Il était dans ma chambre.» Comme c'est étrange.

Grand-Aigle contemple Œil de Bouillon qui monte, qui descend. Qui tourne sur lui-même plusieurs fois et dans toutes les pièces en soupirant. Grand-Aigle attend et se lance des paris. Lunettes? Portemonnaie? Natel? Clés? «T'as-pas-vu mon portable?» Pari gagné, Grand-Aigle se sent las. «Non. Sur ta table de nuit? Aux toilettes? Dans ta voiture? La dernière fois que tu l'as utilisé, c'était où?» Grand-Aigle essaie de donner des pistes à Œil de Bouillon. «Je-sais-plus-justement.» Forcément. Grand-Aigle prend son envol et atterrit dans la chambre à coucher. Il revient d'un battement d'ailes et dépose le portable aux pieds d'Oeil-de-Bouillon. «Il-était-où?» «Et bien, sur ta table de nuit.» «Ah? J'avais

pourtant regardé. Ben, merci.» Grand-Aigle a cependant maintes fois expliqué à sa tribu qu'il existe des objets, souvent les mêmes, qui n'apparaissent qu'en sa présence. Et sont donc invisibles le reste du temps. Incroyable.

Yakari non plus, n'est pas en reste. «Mamaaaannnn! T'as-mis-où mon tee-shirt noir et blanc?» «Dans le four!» «Hein???» «Mais non, cheeeerche! Dans ton armoire, en principe.» «Je-trouve-paaaaaas!» Grand-Aigle sait que Yakari finira par dénicher son tee-shirt préféré dans la pile d'habits roulés en boule sur sa chaise de bureau. Il le sait. Il sait tout. Il voit tout. Il est partout.

Alors mes chères «Grand-Aigle», je suis certaine que vous savez où se trouvent vos couteaux, votre poêle et votre planche à découper. Cette salade de crevettes aux agrumes n'attend donc plus que vous. Car Grand-Aigle sait tout. Y compris cuisiner de bons petits plats pour sa tribu. La classe. Hugh! VIRGINIE LÉNART ■  
[www.lesrecettesdevirginie.com](http://www.lesrecettesdevirginie.com)

## La marche à suivre

**1** Préparez le jus pour les crevettes: mélanger dans un bol 1/2 dl d'huile d'olive, le persil plat haché finement, la gousse d'ail écrasée, le jus de citron, le paprika. Salez et poivrez. Réservez dans un bol.

**2** Lavez le céleri et le fenouil et coupez-les en petits dés. Mettez ces légumes dans un bol et ajoutez 1 càc de vinaigre balsamique et 2 càs d'huile d'olive. Sa-

lez, poivrez et mélangez. Réservez. Lavez et coupez les tomates en deux. Réservez. Lavez vos salades mélangez-les. Réservez dans un récipient. Pelez l'orange et le pamplemousse à vif. Utilisez un petit couteau pour extraire les suprêmes (tranches). Coupez-les en deux dans la largeur. Réservez.

**3** Dans un bol, préparez la vinaigrette pour la salade: mélangez 4 càs d'huile d'olive, 2 càs de vi-

naigre balsamique, poivrez et salez.

**4** Dans une poêle, faites revenir les crevettes 2 minutes dans un filet d'huile d'olive en les arrosant avec le jus (voir point 1) et en mélangeant fréquemment. Réservez et laissez tiédir.

**5** Disposez quatre assiettes devant vous. Mélangez la vinaigrette aux salades. Mettez d'abord une poignée de salades dans

chaque assiette. Déposez quelques suprêmes d'orange et pamplemousse. Posez un petit tas du mélange céleri-fenouil au centre. Ajoutez les crevettes (4 par assiette) et versez un peu de leur sauce par-dessus. Ajoutez quelques tomates cherry puis un peu de pousses d'oignons. Versez quelques gouttes de vinaigre balsamique. Servez de suite. ■