



Salade colorée aux crevettes et radis

POUR 6 PERSONNES - PRÉPA.: 20 MIN
* 250 g de fraises * 30 crevettes roses * 12 radis * 3 poignées de salades mélangées de votre choix (trévisse, roquette, mâche) * 50 g de pignons de pin * copeaux de parmesan * ½ bouquet de basilic * 2 c. à soupe de vinaigre de cidre * 4 c. à soupe d'huile d'olive * sel et poivre

Décortiquer les crevettes et retirer le boyau noir en pratiquant une petite incision sur le dos.

Laver, sécher et tailler les radis en rondelles.

Rincer et essorer les feuilles de salade et les feuilles de basilic.

Rincer, équeuter et couper les fraises en rondelles.

Faire griller rapidement les pignons de pin dans une poêle antiadhésive, sans ajout de matière grasse.

Réunir tous les ingrédients préparés dans un saladier. Parsemer de copeaux de parmesan. Arroser d'une vinaigrette, réalisée avec le vinaigre de cidre, de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Servir.