

Salade César aux crevettes grillées

J'ai fait cette salade lundi soir pour souper. Pressée par le temps, j'ai fait cuire mes crevettes dans une poêle avec du beurre à l'ail au lieu de les faire griller sur le barbecue avec la marinade. Le résultat était excellent! J'ai servi le tout avec des pizza maison fait sur du pain naan.

Ingrédients

- 6 c. à table d'huile d'olive
- 3 c. à table de jus de citron
- 2 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon (moi moutarde à l'ancienne)
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir du moulin
- 4 c. à table de parmesan râpé
- 500 g de grosses crevettes, décortiquées et déveinées
- 1 laitue romaine déchiquetée
- 1/2 oignon rouge coupé tranches fines
- 6 croustilles de bagel ou de baguette (de type Grissol), émiettées

Préparation

1. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger l'huile, le jus de citron, la sauce Worcestershire, la moutarde de Dijon, l'ail, le sel et le poivre. Incorporer 2 c. à table de parmesan.
2. Mettre les crevettes dans un sac de plastique refermable et ajouter 2 c. à table de mélange d'huile. Fermer le sac et le retourner pour bien enrober les crevettes. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 15 minutes.
3. Régler le barbecue au gaz à puissance moyenne-élevée. Retirer les crevettes du sac et les mettre sur la grille huilée du barbecue. Fermer le couvercle et cuire pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient rosées (les retourner à la mi-cuisson).
4. Dans un grand bol, mélanger la laitue et l'oignon rouge. Ajouter le reste du mélange d'huile et mélanger délicatement pour bien enrober les ingrédients. Répartir la salade dans 4 assiettes. Parsemer du reste du parmesan, des crevettes grillées et des croustilles émiettées.

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de marinade: 15 minutes

Temps de cuisson: 4 minutes

Portions: 4

Source: Magazine Coup de Pouce Barbecue été 2010