

SALADE D'ÉPINARDS AUX CREVETTES

Ingrédients : pour 2 portions

- 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- ½ lb lb (227 g) de crevettes non cuites (*grosueur 36/40 pour moi*), décortiquées et déveinées
- 1 ½ gousse d'ail, émincée (*mis 1 grosse gousse*)
- 1 c. à soupe (15 ml) de persil *plat*, haché
- Environ 4 tasses (85 g/3 oz) de jeunes épinards frais (*je vous conseille d'en mettre un peu plus*)
- ½ tasse (75 g) de tomates cerises, coupées en deux (*vous pourriez mettre quelques petites tomates de plus*)
- Le jus d'½ citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre grossièrement moulu
- 2 c. à soupe (17 g) d'amandes effilées, grillées*
- Parmesan, râpé, facultatif (*j'ai mis généreusement*)
- *Ajout (facultatif) d'un filet d'huile d'olive au citron (si vous avez)*

Préparation :

1. Dans une grande poêle, chauffer le beurre à feu moyen-vif.
2. Faire sauter les crevettes et l'ail de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses. Incorporer le persil. Retirer du feu.
3. Pour servir, déposer les épinards et les tomates sur un plat de service.
4. Garnir de la préparation aux crevettes.
5. Presser le citron sur la salade. *Ajouter une petit filet d'huile d'olive au citron à ce moment si vous avez.* Saler et poivrer.
6. Parsemer d'amandes et, si désiré, de parmesan.

***Note :**

- Pour faire griller des amandes, faites-les rôtir au four dans une assiette à cuisson peu profonde à 350° F (180° C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en remuant de temps à autre. *Ou rôtissez-les à sec, à feu doux, dans un poêlon. (C'est la méthode que j'ai utilisée)*

Source : Sélection.ca

<https://www.selection.ca/cuisine/recettes/salade-depinards-aux-crevettes/>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le mercredi 16 novembre 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/11/salade-depinards-aux-crevettes.html>

