Salade Thaïe aux crevettes & à la pomme acidulée

Ingrédients pour 2 personnes :
- 100 g de vermicelles de riz
- 1 petit oignon rouge ou blanc
- 50 g de cacahuètes
- Quelques feuilles de menthe
- 10 brins de coriandre
- 1 pomme
- 200 g de crevettes décortiquées

. Pour l'assaisonnement
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à café de sauce soja
- 1 cuillère à café de miel liquide
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé

Préparation :
Préparez les vermicelles de riz comme indiqué sur le paquet.
Détaillez l'oignon rouge en tous petits dés.
Concassez les cacahuètes.
Lavez les herbes et hachez-les.
Lavez la pomme, coupez-la en quartiers pour ôtez le coeur et les pépins.
Détaillez-la en dés ou en fines lamelles.
Détaillez les crevettes en morceaux.
Préparez l'assaisonnement en mélangeant tous les ingrédients et délayez avec un peu d'eau.
Mêlez l'ensemble des ingrédients. Vous pouvez déguster cette salade telle quelle ou en garnir des rouleaux de printemps.

http://philomavie.blogspot.com

« Recette extraite de ***Pommes, mes meilleures recettes*** d'Amandine Geers et Olivier Degorce, éditions Terre Vivante. »

