

SALADE CAMARGUAISE AUX CREVETTES NORDIQUES

Ingrédients : pour 4 portions

Salade

- ½ tasse (100 g) de riz basmati
- 1 tasse bien comble (100 g) de crevettes nordiques
- 7-8 olives Kalamata dénoyautées et coupées en deux
- 2 tomates épépinées et hachées en petits dés
- 2 œufs cuits durs écalés et tranchés en rondelles
- 1 oignon rouge moyen haché en petits dés
- 1 poivron rouge haché en petits dés
- 1 poivron jaune haché en petits dés
- 2 petits concombres libanais hachés en petits dés

Sauce

- 1 c. à soupe (15 ml) de paprika
- 2 ½ c. à soupe (37 ml) de mayonnaise
- 2 ½ c. à soupe (37 ml) de yogourt nature
- 1 c. à thé (5 ml) de lait

Préparation :

1. Faire cuire le riz selon les indications du fabricant. Détacher les grains à la fourchette et réserver. Laisser refroidir.
2. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients de la sauce.
3. Dans un saladier, combiner tous les ingrédients de la salade et ajouter la sauce. Touiller délicatement et servir.

Source : déclinaison d'une recette de Franco Parreira sur Moi&cie

<http://www.moietcie.ca/cuisine/recettes/salades-et-vinaigrettes/salade-camarguaise-aux-crevettes-de-matane>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 3 mai 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/05/salade-camarguaise-aux-crevettes.html>