

# Salade des îles

avec le Saint Trys Blanc



 6 personnes  30 minutes

## INGREDIENTS

1 ananas victoria  
2 avocats  
2 pamplemousses roses  
12 grosses crevettes roses  
cuites décortiquées  
1 salade romaine  
20 g de gingembre frais  
30 g de noixettes  
décortiquées  
le jus de 1 citron  
1 petit piment rouge frais  
3 cuil. à soupe d'huile de  
pépins de raisin  
sel

## PREPARATION

1. Épluchez l'ananas, coupez-le en tranches puis en dés. Nettoyez la romaine, essorez les feuilles et garnissez-en un saladier. Pelez à vif les pamplemousses, détachez les quartiers en réservant le jus qui s'écoule dans un bol.
2. Émincez finement le piment en retirant les graines. Concassez grossièrement les noixettes. Pelez les avocats, coupez la chair en dés et citronnez-les (pour éviter qu'ils noircissent). Mettez-les dans le saladier avec le pamplemousse et les crevettes.
3. Pelez le gingembre, râpez-le (grosse grille) au-dessus du saladier. Dans le bol contenant le jus de pamplemousse, versez l'huile et émulsionnez à la fourchette, assaisonnez de sel et du piment. Nappez-en la salade, parsemez de noixettes et servez frais.

