

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.

