

## Salade aux crevettes tempura avec avocat et mangue et Vinaigrette à la lime



### Ingrédients pour la salade:

- 2 crevettes tigrées (décortiquées, déveinées et coupées en papillon)
- 450 grammes (2 tasses) de bébé épinards
- 1 mangue coupée en cubes
- 1 avocat mûr coupé en cubes
- 1 tasse de carotte coupée en juliennes
- 1/2 tasse de choux rouge finement coupé
- 1/2 petit oignon rouge coupé en dés
- 1 1/2 cuil. à table de coriandre fraîche hachée
- 1 cuil. à table de noix de cajou ou arachides grillés concassés
- 1 cuil. à table de sauce piquante sriracha (optionnel)
- 1/2 poivron rouge coupé en juliennes (en allumettes)
- 1 cuil. à table de gingembre râpé
- 1 gousse d'ail
- 2 radis finement tranchés
- Sel et poivre Szechuan au goût
- 1/2 cuil. à thé de graines de sésame blanches grillées (garniture)
- 1/2 cuil. à thé de graines de sésame noires grillées (garniture)
- 1 échalotte (coupée finement en biseaux) (garniture)

### Ingrédients pour la pâte à frire Tempura:

- 1 tasse de farine
- 1 cuil. à table de fécule de maïs
- 1 ½ tasse d'eau gazeuse froide
- Une pincée de sel

### Ingrédients pour la vinaigrette:

- 2 cuil. à table de jus de lime
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 1 cuil. à thé de miel
- 1 cuil. à thé de zeste de lime
- 4 cuil. à table d'huile d'olive extra-vierge
- 1/2 cuil. à thé d'huile de sésame
- 1 cuil. à table de vinaigre de riz/balsamique

### Étapes pour apprêter les crevettes

1. Mettre tous les ingrédients dans un bol et fouetter ensemble. Ensuite mettre de côté.
2. Mettre l'huile d'olive dans une poêle et faire chauffer à chaleur moyenne/élevée.
3. Tremper la crevette dans la pâte en laissant l'excès s'égoutter.
4. Placer la crevette dans la poêle et faire frire jusqu'à ce que la pâte soit brun doré et quelque peu gonflée.

### Étapes pour la salade:

1. Placer tous les ingrédients de la vinaigrette dans un bol, fouetter ensemble et ensuite mettre de côté.
2. Hacher finement tous les ingrédients frais et mettre de côté dans un bol.
3. Combiner votre vinaigrette et les ingrédients frais ensemble dans un bol et bien mélanger.
4. Lorsque tous les ingrédients sont bien mélangés ensemble, garnir avec les crevettes, les graines de sésame et servir.

Dégustez avec des amis.

Chef Marco Tafuri