

SALADE ANANAS & CREVETTES



Temps de préparation: 40mn - Temps de cuisson: 12mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 500g Eau
- 400g Crevettes crues non décortiquées et surgelées
- 70g Noix de Cajou
- 1 pincée Sel
- 1 pincée Poivre
- 1 Echalote
- 25g Gingembre frais
- 250g Ananas
- 1cs Sauce de poisson (nunc-mâm)
- 16 Feuilles de menthe fraîche

Préparation:

- Versez l'eau dans le bol. Disposez les crevettes surgelées dans le Varoma en les serrant, mettez-le en place. Faites cuire 12 min/Varoma/vitesse 1.
- Passez les crevettes aussitôt à l'eau froide pour stopper la cuisson. Laissez refroidir. Lavez et essuyez le bol.
- Mettez les noix de cajou dans le bol (réservez 1 c. à soupe), concassez 5 sec/vitesse 6 en mouture grossière. Réservez. Ne lavez pas le bol.
- Décortiquez les crevettes en conservant la nageoire au bout de la queue. Avec la pointe d'un couteau, incisez le dos puis retirez délicatement le filament noir. Égouttez-les sur du papier absorbant, salez et poivrez.
- Mettez l'échalote et le gingembre dans le bol, mixez 8 sec/vitesse 5.
- Ajoutez l'ananas et le nuoc-mam, mélangez 8 sec/□/vitesse 1. Introduisez les crevettes par l'ouverture du couvercle, mélangez 10 sec/sens inverse/vitesse 0.5.
- Répartissez la salade sur les assiettes, parsemez de noix de cajou concassées et entières, éparpillez les feuilles de menthe et servez aussitôt.