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.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com