

Salade Californienne



Un plat de Californie ?! Ouiii !!!!! Mais non, je n'y suis pas allée en vacances...
J'ai juste suivi un cours de cuisine à l'excellent Atelier Gourmand situé à Valence.

Ingrédients (pour 3/4 personnes):

- * 1 belle tomate bien mûre
- * 5 crevettes
- * 1 avocat
- * 1/4 de laitue
- * 1/8 d'ananas
- * 30g de mayonnaise
- * 1 ou 2 cuillères à soupe de ketchup

Préparation :

Laver la laitue, la couper en lanière.

Laver la tomate, la couper en morceaux.

Peler l'ananas, le couper en cubes.

Laver les crevettes, les décortiquées et enlever délicatement le boyau noir.

Couper l'avocat en 2, enlever son noyau.

Retirer sa peau et tailler-le en fines tranches.

Mettre le ketchup dans la mayonnaise, bien mélanger.

Verser les ingrédients au fur et à mesure dans un saladier.

Ajouter la mayo-piment et mélanger.

Servir bien frais.



Astuces :

On peut préparer tous les ingrédients individuellement afin que chacun se serve à sa convenance. Dans ce cas-là, citronner un peu l'avocat pour éviter qu'il noircisse.