



COCKTAIL DE CREVETTES AU DRESSING À LA MANGUE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Les sauces adhèrent à la salade



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

800 g Crevettes, prêtes à manger

120 g Poivron rouge, coupés en petits dés

120 g Céleri-rave, coupé en petits dés

200 g Roquette

POUR LE DRESSING

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Mangue, grossièrement coupé

80 ml Vinaigre balsamique, blanc

100 ml Huile d'olive

40 ml Jus d'un citron

Sel et poivre

200 ml Eau

Fines herbes, pour garnir

PRÉPARATION

1. Mélanger les crevettes, les poivrons, le céleri et la roquette.
2. Pour le dressing, mixer tous les ingrédients.
3. Mariner la salade avec le dressing et garnir avec des fines herbes fraîches.