



€ 5,18€ /portion

**INGRÉDIENTS**

- 48 + 24 crevettes sauvages de Patagonie
- 800 g de riz rouge de Camargue
- 1 boîte A10 de segments de pampleousse St Mamet
- 32 cl d'huile de noix
- 60 g d'huile de sésame
- 8 cl de sauce soja allégée
- 8 ciboules chinoises (ciboulette en défaut)
- 4 citrons verts
- 4 cuillères à soupe de Nuoc-mâm
- 3 bottes de basilic thaï ou basilic classique
- 320 g de noix de cajou torréfiées
- 300 g de pois gourmands

**Salade de pampleousse, riz rouge de Camargue et crevettes sauvages**

**PRÉPARATION**

- Faites revenir les crevettes dans un peu d'huile de sésame.
- Rincez et faites cuire le riz rouge pendant 30 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Égouttez-le et laissez-le refroidir sans le rincer pour ne pas enlever le goût.
- Blanchissez les pois gourmands, refroidissez-les dans de l'eau glacée, égouttez-les et taillez-les en julienne.
- Dans un grand bol, réunissez le riz cuit, la moitié des segments de pampleousse et 24 crevettes coupées en deux, le basilic ciselé, et mélangez délicatement.
- Assaisonnez avec l'huile de noix, le Nuoc-mâm, la sauce soja, la ciboule, le zeste et le jus de citron vert.
- Dressez ce mélange dans de petites assiettes légèrement creuses.
- Décorez avec quelques feuilles de basilic, la julienne de pois gourmands, les noix de cajou concassées, 3 segments de pampleousse et 3 crevettes par assiette.