



## **Salade asiatique aux crevettes, fraises et avocats**

*La menthe, l'orange et les fraises provoquent l'explosion éclatante, alors que l'ail et la sriracha réveillent les crevettes. Au final, on obtient une salade sans laitue vraiment originale.*

**4 portions**

### **INGRÉDIENTS**

#### **Crevettes ail et sriracha**

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 565 g (1 1/4 lb) de crevettes moyennes crues, décortiquées, déveinées, rincées et bien épongées
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante sriracha

### **Vinaigrette asiatique**

- Zeste de 1/2 orange bien lavée
- 1/2 tasse (125 ml) de jus d'orange frais
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce tamari
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de riz
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable
- 2 c. à thé (10 ml) d'huile de sésame grillé
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante sriracha
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de sel
- Poivre, au goût

### **Salade**

- 4 avocats, en quartiers ou en gros cubes
- 1 1/2 tasse (375 ml) de fraises fraîches coupées en deux
- 3/4 tasse (180 ml) de menthe fraîche
- 3 oignons verts, en biseau
- 3 c. à soupe (45 ml) de graines de chanvre

## **PRÉPARATION**

### **Crevettes ail et sriracha**

1. Dans une grande poêle antiadhésive, chauffer l'huile à feu élevé et faire sauter les crevettes avec le sel jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Ajouter l'ail et la sauce piquante, et poursuivre la cuisson 2 minutes. Réserver.

### **Vinaigrette asiatique**

1. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.

### **Salade**

1. Dans un grand bol, mélanger délicatement tous les ingrédients de la salade avec les crevettes et la vinaigrette.