

ENTREE Salade multicolore



Salade multicolore de légumes et gambas rôties

POUR 4 PERSONNES

- 16 gambas
- 1 carotte
- 1 betterave crue
- ½ céleri boule
- graines de sésame doré
- 3 cuil. à s. d'huile d'olive
- le jus d'un ½ citron

① Décortiquez les gambas en ne gardant que les queues. Réservez au frais.

② Taillez la carotte, la betterave et le céleri en julienne et mélangez-les à l'huile d'olive avec le jus de citron. Salez, poivrez.

③ Passez les gambas sous le grill jusqu'à complète coloration avec un peu d'huile d'olive.

④ Dressez la julienne multicolore de légumes au milieu de l'assiette avec les gambas autour et les graines de sésame.

Astuce Ici Paris : Vous pouvez rajouter autour un peu d'huile d'olive aux herbes (huile d'olive et persil haché).

ET ON BOIT QUOI ?

Cuvée Orélie 2008. Nez frais d'agrumes. En bouche, sec et frais avec une texture savoureuse et fruitée. 3,50 €.

www.uvica.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération