SALADE CRECETTES SAUMON AVOCAT-ORANGE-TOMATES CERISES



Préparation : 20 mn

Les ingrédients pour 2 personnes :

1 gousse d'ail pilée salade sucrette Vinaigrette

200 g de grosses crevettes roses décortiquées en gardant le dernier anneau

2 tranches de saumon.

2 Orange

100 q de tomates-cerises coupées en 2

1 avocat bien mûr pelé et couper en dés

1/2 oignon rouge finement émincé

1 poignée de feuilles de coriandre ou de persil

Déposer les feuilles de sucrine sur chaque assiette, ajouter les crevettes, le saumon les tranches d'oranges puis l'avocat, l'oignon et le persil, arroser de vinaigrette, laisser imbiber au moins 1 heure.