

# Salade de crevettes, pomélos et melon

## Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 71.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 2.957

## Les ingrédients

- 200.0 gr Pomelos
- 0.5 u Melon
- 100.0 gr Crevettes roses décortiquées
- 3.0 u feuille basilic
- 1.0 cs Creme liquide 30pc
- 1.0 cs Jus de pamplemousse rose
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 cs Jus de citron

## Préparation de la salade

Pelez le pomélos à vif au dessus d'une assiette creuse et récupérez en le jus.

Détaillez des quartiers sans peau.

Coupez le melon en deux, enlevez les pépins et à l'aide d'une cuillère parisienne, faites des billes avec la chair d'un demi melon.

Dans un saladier, déposez: les billes de melon, les quartiers de pomélos, les crevettes décortiquées. Lavez et ciselez le basilic sur l'ensemble.

## Préparation de la vinaigrette

Dans une tasse, mettre les jus, la crème et assaisonnez selon votre goût.

## Repos

Mettre la salade au frais pendant une dizaine de minute avant de servir.

Servir bien frais.

**Présentation**

N'hésitez pas à sortir la vaisselle noire afin de jouer sur les couleurs de cette salade.