

Salade d'abricots et de crevettes

Ingrédients

- 8 abricots
- 20 crevettes crues
- 2 oignons nouveaux
- salade de roquette
- le jus d'1/2 citron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- persil plat
- poivre et gros sel

Préparation

Décortiquez les crevettes en laissant la queue.

Pelez et coupez l'ail.

Faites cuire les crevettes et l'ail dans une poêle avec un peu d'huile, salez, poivrez.

Lavez et séchez les abricots, coupez-les en deux, mettez-les dans la poêle et poursuivez la cuisson.

Versez les crevettes dans un saladier, ajoutez la roquette lavée et les oignons finement émincés.

Ajoutez les abricots et arrosez avec l'huile d'olive et le jus de citron. Parsemez avec le persil finement ciselé. Servez aussitôt.