

# Salade de crevettes marinées, copeaux de chèvre sec



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



## Ingrédients

24 crevettes roses

Pour la marinade:

1/4 de litre d'huile d'olive

10 cl d'huile de colza

1 tête d'ail épluchée

1/2 botte d'aneth

5 feuilles de basilic

Sel et poivre

Pour la faisselle:

400 g de faisselle de chèvre

1/2 botte d'aneth

1 jus de citron jaune

2 gouttes de tabasco

Sel et poivre

Pour la garniture:

200 g de fèves

1/2 concombre

100 g de roquette

## Préparation

Prévoir un temps de repos de 3 jours.

Epluchez les crevettes et lavez-les. Lavez, essorez et ciselez les herbes. Mettez les crevettes dans un bocal avec les huiles, la tête d'ail écrasée, les herbes, le sel et le poivre. Fermer le bocal et laissez 3 jours au réfrigérateur.

Prévoir un temps de repos de 3 jours.

Préparez la faisselle. Lavez, essorez et ciselez les herbes. Mélangez la faisselle avec les herbes ciselées, le Tabasco, le jus de citron, salez et poivrez. Réservez au frais. Faites cuire 2 minutes les fèves dans l'eau bouillante salée, puis égouttez-les et retirez la peau. Lavez et essorez la roquette.

Lavez le concombre et coupez-le en rubans à l'aide d'un couteau économe en laissant un petit liseré de peau.

Prévoir un temps de repos de 3 jours.

Au moment de servir, égouttez les crevettes sur un papier absorbant. Dressez les assiettes avec les rubans de concombre en petits nids, remplissez-les avec la faisselle de chèvre, disposez les crevettes sur la faisselle et entourez avec les fèves et la roquette. Servez aussitôt.

Prévoir un temps de repos de 3 jours.

Une recette de Marc Labourel.