

La mer
en novembre
au Bas-Saint-Laurent

Portions	Préparation	Cuisson
4	18 minutes	4 minutes

Entrée de crevettes au parfum d'érable



Ingrédients

Vinaigrette au pamplemousse
3 c. à s. (45 ml) jus de pamplemousse
3 c. à s. (45 ml) huile d'olive
2 c. à s. (30 ml) sirop d'érable
jus de 1/2 citron
sel et poivre

16 crevettes décortiquées et déjambées (groses 20/26)
2 c. à s. (30 ml) huile d'olive
quelques feuilles de basilic frais, hachées
4 rondelles de 1/4 po (1/2 cm) de fromage de chèvre
4 tasses mesclun ou salade printanière

Garniture

1 orange, pelée à vif et défilée en quartiers
1 pamplemousse, pelé à vif et défilé en quartiers

Préparation

Mélanger vigoureusement tous les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.

Sur une tôle à biscuits, déposer les crevettes, les badigeonner d'huile d'olive et les saupoudrer de basilic. Placer les rondelles de fromage dans un plat allant au four. Mettre sur chacune un soupçon d'huile d'olive et un peu de basilic.

Simultanément, faire cuire les crevettes et faire dorer les rondelles de fromage au four, sous le gril, pendant environ 2 à 4 minutes.

Disposer harmonieusement le mesclun. Entourer de crevettes et poser le fromage sur la salade, puis napper de vinaigrette.

Garnir de quartiers d'orange et de pamplemousse.

Source : Fédération des producteurs acéricoles du Québec



Du sirop d'érable
s'il vous plaît!

Régions

Québec



BSL

BAS-SAINT-LAURENT
Conseil régional de concertation et de développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent