

POUR 4 PERSONNES

SALADE AUX ÉCREVISSSES GRILLÉES



Temps estimé : 40 min (15 min prépa/25 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 1 mini aubergine
 - 1 petite courgette
 - 1 petit poivron rouge, haché finement
 - 2 champignons à farcir, coupés en morceaux
 - 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
 - 3 queues d'écrevisses crues, coupées en deux dans le sens de la longueur.
 - 125 g de roquette lavée
- o Beurre pimenté au citron vert:
- 30 g de beurre en pommade
 - 1 cuil. à café de zeste de citron vert, râpé finement
 - 1 cuil. à soupe de jus de citron vert
 - ½ long piment rouge frais, haché finement
 - 1 gousse d'ail écrasée

PRÉPARATION :

A l'aide d'un épluche-légumes, taillez les aubergines et la courgette en longs rubans minces. Dans un grand récipient, mélangez ensemble les rubans d'aubergines et de courgette, le poivron, les champignons et l'huile d'olive.

Faites cuire les légumes en plusieurs fois dans une poêle-gril bien chaude. Couvrez pour maintenir au chaud.

Faites cuire les queues d'écrevisses dans une poêle-gril huilée bien chaude.

Préparez le beurre pimenté au citron vert : Mélangez tous les ingrédients dans un bol.

Dans un grand saladier, mélangez ensemble les légumes, les écrevisses et le beurre pimenté.

Répartissez la roquette sur les assiettes. Ajoutez la préparation aux légumes et aux écrevisses.

BON APPETIT LES CHATS !