

SALADE WALLIS ET FUTUNA

(Ou la salade exotique qui aurait pu me rendre célèbre)

Pour 6 :

- . - 2 sachets de crevettes nordiques surgelées (les islandaises ou norvégiennes de préférence), ou des petites crevettes grises décortiquées comme on en trouve en Belgique.
- . - 1 petite boîte d'ananas en tranche,
- . - 2 avocats,
- . - 4 kiwis,
- . - 1 pomme coupée en dés,
- . - 80 g de noix de pécan, ou de pistaches ou de noix de cajou ou de graines exotiques,
- . - 1 petite boîte de quartiers de pamplemousse ou de quartiers de mandarines.
- . - éventuellement une tomate coupée en dés.

Décongeler les crevettes et les égoutter.

Eplucher et couper les avocats, kiwis et pomme.

Egoutter les ananas et pamplemousses.

Mélanger tous les ingrédients et ajouter les noix de pécan ou autres graines. Décorer avec de l'aneth.

Réserver au frais.

Faire une mayonnaise avec un jaune d'œuf, une cuillerée à soupe de moutarde forte, sel, poivre et huile. Lorsque la mayonnaise est prise, ajouter une bonne cuillerée à soupe de ketchup.

Servir la salade et la mayonnaise en même temps.