

4 juin 2008

Salade waldorf aux crevettes, raisins et amandes



(pour 4)

une vingtaine de grosses crevettes cuites décortiquées

1 tasse (240 mL) de raisin rouge

½ tasse (120 mL) de côtes de céleri en dés

1 pomme granny en dés

1 poignée d'amandes effilées grillées

¼ tasse de mayonnaise

¼ tasse de lait écrémé

1 cc de moutarde de Dijon

jus d'un citron

2 cs d'estragon hâché

2 cs de ciboulette ciselée

sel, poivre

Coupez les crevettes en morceaux et les grains de raisins en deux. Mélangez-les aux dés de pomme et de céleri et ajoutez la ciboulette.

Séparément, mélangez la mayonnaise, le lait et la moutarde. Ajoutez le jus de citron et l'estragon. Assaisonnez et versez sur la salade.

Au moment de servir, parsemez des amandes effilées pour qu'elles restent croquantes.