

Salade tiède de cocos et roquette aux gambas

Préparation 15 mn

Cuisson 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de cocos de Paimpol frais

2 cubes de bouillon de volaille

1 oignon

8 tomates séchées à l'huile d'olive (j'en ai mis plus)

75 g de roquette

12 gambas (ou 20 grosses crevettes tigrées tropicales)

Pour la vinaigrette :

1 échalote

1,5 c à s de vinaigre de vin blanc

3 c à s d'huile d'olive

1 pincée de piment d'Espelette

Sel et poivre

Préparer 1 l de bouillon de volaille avec les 2 cubes. Écosser les cocos de Paimpol et les mettre dans le bouillon avec l'oignon entier. Cuire 30 mn environ à partir de l'ébullition. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Égoutter les cocos et les laisser tiédir dans un saladier. Ajouter l'échalote émincée et les tomates séchées coupées en lanières.

Assaisonner de vinaigre et d'huile d'olive. Saler et poivrer. Mélanger.

Laver la roquette et l'égoutter.

Poêler rapidement les gambas.

A la dernière minute ajouter la roquette aux haricots. Servir encore tiède à l'assiette avec 3 gambas ou 5 crevettes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>