SALADE THAÏ DE CHOU BLANC

INGRÉDIENTS

- ½ chou blanc
- 300g de crevettes cuites
- 1 oignon rouge
- 2 avocats
- 200g de champignons de Paris
- 1 boîte d'ananas au sirop

Assaisonnement :

- 4 c-à-s d'huile d'olive
- 6 c-à-s de lait de coco
- 3 c-à-s de vinaigre balsamique
- 1 c-à-c de gingembre frais
- 1 c-à-c de citronnelle émincée
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS TOTAL : 1HMN

PRÉPARATION

Peler et presser le gingembre

Mélanger tous les ingrédients de l'assaisonnement dans un saladier

A jouter les crevettes et réserver.

Rincer et couper le chou blanc en fines lanières

Peler et émincer l'oignon rouge

Détailler les avocats en cubes

Rincer et couper les champignons en lamelles,

Egoutter les tranches d'ananas et couper les en 6.

Verser le tout dans le saladier. Poivrer généreusement et mélanger.

Placer 30mn au frais avant de servir.