

# Salade de crevettes au fromage blanc

**Entrée**

**Temps de préparation : 25 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 20 crevettes roses cuites (taille moyenne)
- 400 g de fromage blanc en faisselle
- 2 oranges
- 1 tomate
- 1 piment rouge doux
- 1 coeur de batavia
- 100 g de mâche
- 1 bouquet de basilic
- le jus d'un citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre noir

**Préparation de la recette :**

Mettre le fromage blanc à égoutter.

Décortiquer les crevettes et les mettre dans un plat creux.

Assaisonner-les de poivre puis arroser avec le jus de citron et l'huile d'olive. Puis laisser mariner au frais.

Laver et essuyer les oranges, lever les zestes et peler les à vif. Prélever les quartiers en récupérant dans un bol le jus d'orange qui s'écoule.

Nettoyer, laver et essorer le coeur de batavia et la mâche.

Laver la tomate et le piment doux et couper les en petits dés.

Mettre le fromage blanc dans une terrine, saler le. Ajouter lui le jus d'orange et la marinade des crevettes. Vérifier l'assaisonnement.

Pour dresser : tapisser le fond d'un grand plat avec les feuilles de batavia et les bords avec les feuilles de mâche et de basilic. Verser le fromage blanc au centre du plat.

Poser dessus les queues de crevettes, les quartiers d'oranges, parsemer les avec les dés de tomates, de piment doux et les zestes d'oranges. Servir très frais.