



Mon carnet fûté

# UNE SEMAINE EN CUISINE

PAS FACILE DE TROUVER CHAQUE JOUR DES IDÉES POUR CUISINER. DÉCOUVREZ DES RECETTES FACILES ET ORIGINALES POUR DES REPAS SAVOUREUX ET RÉCONFORTANTS.



## SALADE DE CREVETTES ET MELON

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • PAS DE CUISSON  
• FACILE • BON MARCHÉ

- 500 g de crevettes roses cuites • 1/2 melon
- 1 concombre • 2 poignées de salade mélangée
- 10 tomates cerise • 2 brins d'estragon • 5 brins de ciboulette • 2 brins de menthe • 2 c. à soupe de mayonnaise • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Lavez la salade et essorez-la. Décortiquez les crevettes. Lavez les tomates et coupez-les en 2.
2. Ôtez l'écorce et les pépins du melon. Coupez-le en fines lamelles. Épluchez le concombre et ôtez ses graines. Coupez-le en longueur et recoupez-le en 4.
3. Répartissez la salade dans les assiettes et disposez harmonieusement les lamelles de melon et de concombre, les crevettes et les tomates.
4. Placez les brins d'estragon et de ciboulette dans le bol d'1 petit mixer, actionnez, ajoutez la mayonnaise, l'huile et 3 c. à soupe d'eau. Salez, poivrez. Mixez encore.
5. Décorez la salade avec les feuilles de menthe et arrosez avec la vinaigrette.

**NOTRE BON CONSEIL :** une salade toute douce et ensoleillée. Vous pouvez aussi lui ajouter des poivrons jaunes grillés au four.



### NOTRE BON ACCORD

Sancerre blanc, Fournier Père & Fils, Cuvée Silex 2023, 31,65 €.

Cépage : 100 % sauvignon blanc.

Un vin très expressif au nez d'abricot et de pierre à fusil. En bouche, une minéralité appuyée et beaucoup d'élégance, entre rondeur et vivacité, avec une belle longueur.

Sopim/Levent/Youanovitch