



Poireaux vinaigrette et crevettes grises

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 poireaux
- 200g de crevettes grises
- 1 c à s d'huile d'olive
- 2 c à c jus de citron (ou Yuzu)
- Quelques zestes de citron (ou Yuzu)
- Quelques feuilles de persil plat

Préparation

1. Débarrassez les poireaux de leurs feuilles vertes et dures. Bien les nettoyer.
2. En fonction du diamètre des poireaux, taillez-les en deux et faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Disposez les poireaux tièdes dans une assiette.
4. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron
5. Ajoutez les crevettes grises.
6. Râpez quelques zestes de citron et décorez avec le persil.