

## Les idées vagues de Snapulk...

### Salade de concombre aux crevettes pour 4 personnes



- 1 concombre lisse et ferme
- 30 crevettes roses cuites
- 1 petite boîte de lait de coco
- 1 grosse cuillère à soupe de pâte de curry
- Quelques gouttes de tabasco
- 1 cuillère à café de miel liquide
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 4 tiges de coriandre fraîche
- 2 avocats
- 1 citron, sel

Epluchez les crevettes.

Dans un plat creux, râpez le gingembre pour en avoir une cuillère à café. Ajoutez le tabasco, le miel et l'huile. Mélangez bien le tout. Ajoutez les crevettes et laissez les mariner 30 mn en les retournant 3 ou 4 fois. Pendant ce temps, épluchez le concombre (ou laissez une lanière de peau sur deux, ça fait de la couleur et un peu de croquant). Avec un économe, détaillez-le en longues lanières. Laissez dégorger les lanières dans une passoire en salant légèrement.

Faites chauffer le lait de coco. Délayez la pâte de curry avec le lait sans porter à ébullition. Laissez refroidir.

Pelez les avocats, découpez-les en tranches. Mettez-les aussitôt dans le jus de citron en les retournant.

Egouttez les concombres, séchez-les dans du papier absorbant puis disposez les tranches d'avocat parmi les lanières de concombre. Ajoutez les crevettes marinées. Nappez avec la sauce refroidie. Saupoudrez de coriandre ciselée.

Mettez 10 mn au frais.