



## Salade de crevettes et kaki persiMon<sup>MD</sup> grillés avec vinaigrette de chorizo

Le délicieux mélange de crevettes, kakis et chorizo crée une entrée alléchante et merveilleusement exotique qui saura éblouir vos invités, quelle que soit l'occasion.

### Donne 4 portions

Crédit : [Restaurant Pintxo](#), chef [Alonso Ortiz](#)

#### Ingrédients

2 kakis persiMon<sup>MD</sup>  
12 crevettes  
Roquette  
Pincée d'amandes fumées  
4 petits poivrons rouges  
8 tomates cerises

#### Vinaigrette

100 g (3,5 oz) de chorizo épicé  
5 ml (1 c. à thé) de moutarde à l'ancienne  
25 ml (0,8 oz) de vinaigre de xérès  
75 ml (2,5 oz) d'huile d'olive  
Pincée de pimentons épicés

#### Préparation

##### Vinaigrette

Dans une poêle, faire revenir le chorizo coupé en rondelles.

Une fois sauté, placer le chorizo et le gras du chorizo dans un bol.

Ajouter tous les ingrédients et mélanger au mélangeur. Réserver.

##### Salade

Peler le kaki persiMon<sup>MD</sup> et le couper en tranches.

Sur le grill, griller les kakis persiMons<sup>MD</sup>, les crevettes et les poivrons.

Couper les tomates cerises en quatre.

Dans un bol, mélanger la roquette, les tomates cerises, les amandes fumées et la vinaigrette.

##### Présentation

Déposer la salade dans une assiette, mettre en présentation les kakis persiMons<sup>MD</sup>, les crevettes et les poivrons.

