



Napoléon aux kakis persiMon^{MD} crevettes et tomates

Donne 4 portions

Ingrédients

2 kakis persiMon^{MD}
2 grosses tomates, rouges ou jaunes
2 tasses (500 ml) pousses de roquette
454 g (1 lb) grosses crevettes, cuites et décortiquées
sel et poivre au goût

Vinaigrette

3 c. à soupe (45 ml) vinaigre de xérès
1 c. à café (5 ml) moutarde de Dijon
1 c. à soupe (15 ml) échalote, hachée finement
1 c. à café (5 ml) thym, haché
1/3 tasse (75 ml) huile d'olive
sel et poivre au goût

Préparation

Couper les kakis persiMon^{MD} en rondelles d'un centimètre (1/2 po) d'épaisseur.

Couper les tomates en rondelles d'un centimètre (1/2 po) d'épaisseur.

Vinaigrette

Dans un petit bol, fouetter ensemble le vinaigre de xérès et la moutarde de Dijon.

Ajouter les échalotes et le thym. Incorporer lentement l'huile d'olive.

Assaisonner avec du sel et du poivre, au goût.

Présentation

Mettre les pousses de roquette dans un grand bol à mélanger, verser la moitié de la vinaigrette et mélanger.

Partager les pousses de roquette dans 4 assiettes à salade.

Mettre les crevettes dans le bol à mélanger avec le reste de la vinaigrette.

Commencer à assembler les napoléons en déposant une tranche de tomate sur les pousses de roquette.

Ajouter ensuite une tranche de kaki persiMon^{MD} et recouvrir de 3 crevettes.

Répéter deux fois, en terminant par une tranche de kaki.

Faire de même pour les autres assiettes.

