



## SALADE TEMPURA DE CREVETTES ET POIRES AVEC SA VINAIGRETTE CACAHUÈTE-CITRON VERT

### Ingrédients

- 1 tasse de feuilles de coriandre (avec les tiges tendres)
- 1 grosse poire asiatique, coupée en fines tranches
- 1 grosse tête de chou-fleur
- 1 c à s et demie de sauce soja
- 1 c à s de beurre non salé
- 1 c à s de vinaigre de riz non assaisonné
- 1 c à c de poudre de cinq épices
- ½ tasse de beurre de cacahuète
- ½ tasse d'arachides grillées à sec
- ½ c à c de sel
- ½ c à c de sucre
- ⅓ tasse de jus de citron vert frais
- 2 tasses de roquette
- 2 c à s de jus d'orange frais
- 2 c à s de miel
- Crevettes Tempura de Pacific West

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Faites fondre le beurre avec le jus d'orange, la poudre de cinq épices, le sel et le sucre dans une poêle à feu moyen. Ajoutez, ensuite, les cacahuètes et remuez jusqu'à ce que les cacahuètes foncent et que le mélange de jus d'orange se réduise en un glaçage, 57 minutes.

### ÉTAPE 2

Grattez les arachides sur une assiette ; laissez refroidir. Les arachides peuvent être préparées 3 jours à l'avance. Laissez refroidir et conserver hermétiquement à la température ambiante.

### ÉTAPE 3

Fouetter le beurre d'arachide, l'huile, le jus de lime, le miel, la sauce soya et le vinaigre



**Temps de préparation : 5min**



**Temps de cuisson : 20min**

dans un grand bol jusqu'à consistance lisse. Assaisonner la vinaigrette de sel. Couper le chou-fleur en quatre à travers la tige ; enlever le cœur. Trancher finement à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé ; hacher grossièrement les fleurons perdus. Ajouter le chou-fleur, la poire asiatique, la roquette, la coriandre et la moitié des arachides à la vinaigrette et mélanger pour enrober.

### ÉTAPE 4 :

Enfin, terminez par la cuisson des crevettes tempura : faites les frire à 180C pendant 2-3 minutes.

Vous pouvez finalement déguster !