



Crevettes du Pacifique sur carpaccio de betteraves

Temps nécessaire : 20 Minutes / Difficulté : Leicht

Ingrédients

1 Pacific Prawns Original »

2-3 betteraves rouges cuites

6 c.à.s d'huile d'olive

Sel marin

Poivre fraîchement moulu

2 c.à.s de pignons de pin

2 c.à.s de brunoise de légumes

20 g de salade frisée

Préparation

1. Décongelez les crevettes du Pacifique selon les instructions figurant sur l'emballage.
2. Coupez les betteraves à l'aide d'une mandoline en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur. Enduisez le fond de deux assiettes d'une fine couche d'huile d'olive. Disposez-y les betteraves en éventail. Recouvrez les betteraves d'une légère couche d'huile d'olive, salez et poivrez.
3. Faites griller les pignons dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils commencent à dégager un arôme. Hachez-les grossièrement. Mélangez la brunoise de légumes à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.
4. Faites revenir les crevettes dans le reste de l'huile d'olive et assaisonnez. Répartissez-les dans les assiettes et garnissez de brunoise et de salade frisée.