

SALADE ORANGE PAMPLEMOUSSE ET OIGNON



Pour 4 personnes

2 oranges
1 pamplemousse
2 gros oignons (rouges si vous trouvez)
20 gr de noisettes grillées et hachées
1 belle endive
Vinaigrette

Facultatif : queues de crevettes décortiquées

Emincer finement les oignons puis les verser dans un saladier d'eau glacée pendant 10 minutes au réfrigérateur.

Pendant ce temps extraire les tranches de pamplemousse et d'orange (juste la pulpe sans le blanc) et les mettre chacun dans 2 bols différents.

Bien égoutter vos oignons.

Sur un joli plat rond, installer les feuilles d'endives en étoile, puis dans chaque feuille mettre un peu d'orange puis des oignons puis les tranches de pamplemousse. Arroser le tout de vinaigrette et parsemer de noisettes hachées.

Ajouter éventuellement les queues de crevettes.