

SALADE DE CHRISTOPHINES



Ingrédients pour 4 personnes

- ② 2 christophines (chayotte ou chouchou)
- ② 2 échalotes
- ② 3 c à s d'huile d'olive
- ② 2 c à s de vinaigre
- ② gingembre râpé (ou en poudre)
- ② sel, poivre
- ② quelques crevettes en déco

Préparation

- ② Faire cuire les christophines dans de l'eau salée pendant 20 mn
- ② les éplucher, les couper en deux, enlever le noyau
- ② couper-les en fines lamelles
- ② peler et hacher les échalotes
- ② faire la vinaigrette, ajouter le gingembre râpé et les échalotes
- ② décortiquer les crevettes
- ② disposer sur les assiettes les lamelles de christophines avec les crevettes
- ② arroser de vinaigrette

Servir tiède ou frais