

# *Salade chou, crevette, kiwi et pomme*

## *Ingredients :*

- 300 g de chou plat
- 1/2 pomme 1 kiwi
- 12 crevettes décortiquées
- 1 c. à soupe huile d' olive
- 1 échalote
- gingembre
- 1 c. à café vinaigre balsamique blanc
- sel
- poivre
- 1 c. à café gingembre moulu



## *Les étapes :*

- *Épluchez la pomme, coupez-la en petits cubes. Réservez. Lavez le chou, coupez les feuilles en fines lanières. Réservez. Épluchez le kiwi, coupez-le en cubes, réservez. Épluchez l'échalote, émincez la finement. Réservez.*
- **Préparez la vinaigrette: mélangez la cuillère à soupe d'huile d'olive, le vinaigre, sel, poivre, du gingembre frais (selon votre goût pour la quantité) et l'échalote.**
- **Dans un saladier ou une assiette, disposez les lamelles de chou, les cubes de kiwi et de pomme. Versez la vinaigrette par dessus. Réservez. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle, et mettez-y les crevettes. Ajoutez sel, le gingembre moulu et poivre. Laissez cuire quelques minutes à feu doux, pour dorer légèrement les crevettes.**

Source <https://www.cuisineaz.com/recettes/salade-chou-crevette-kiwi-et-pomme-97874.aspx>

