

Crevettes Obsibue aux légumes verts croquants (Chef David Hémmerlé)



Ingrédients :

Pour 4 personnes

12 crevettes Obsibue
80 gr d'asperges vertes thaïlandaises
40 gr de haricots Edamame
80 gr de haricots verts
80 gr de pois mange-tout
80 gr de concombre
40 gr de daïkon (radis blanc japonais)
40 gr de radis
40 gr de mangue
5 gr de basilic
5 gr aneth
5 gr de coriandre fraîche
5 gr de persil
10 gr de céleri
20 gr de jus de citron
60 gr d'huile d'olive extra vierge
Sel de mer

Préparation

Nettoyer et couper les crevettes Obsibue en deux, saler et cuire à la vapeur pendant 3 minutes.

Nettoyer et couper les légumes verts, faire bouillir dans l'eau salée. Rafraîchir à l'eau glacée et sécher dans une serviette (tous les légumes bouillis doivent être croquants pour garder leurs vitamines et leur couleur).

Peler le daïkon et le couper en fines lamelles.

Faire la même chose avec le radis rouge.

Eplucher et couper la mangue.

Mélanger le jus de citron, l'huile d'olive et le sel au fouet.

Combiner les légumes, les crevettes Obsibue, les herbes fraîches et la sauce.