

Salade de Fenouil, Mangue et Crevettes aux épices

Aujourd'hui, **Tramier** vous présente une salade marine aux saveurs tropicales ! Une recette fraîche et ensoleillée mariant à merveille le fenouil, les crevettes et la mangue, cuisinée avec notre **Huile d'Olive Vierge Extra Bio** pour votre plus grand plaisir !

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 4 Min.

Ingrédients

- 1 bulbe de fenouil
- 1 mangue
- 16 crevettes crues
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 1 cuillère à café de garam massala
- 6 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Vierge Extra Bio Tramier
- 2 cuillères à café de graines de sésame
- le jus d'1 citron vert
- 8 feuilles de coriandre
- Sel et poivre

Préparation

Épluchez la mangue et coupez-la en dés.

Nettoyez le fenouil et à l'aide d'une mandoline ou d'un bon couteau, détaillez le en fines tranches.

Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive**, ajoutez le gingembre râpé, le garam massala et les crevettes, mélangez.

Laissez dorer 4 minutes des deux côtés.

Préparez la vinaigrette en mélangeant 4 cuillères à soupe d'**huile d'olive** avec le jus de citron vert, du sel et du poivre.

Mélangez le fenouil avec la mangue et les crevettes tièdes. Arrosez de vinaigrette et parsemez le tout de graines de sésame et de coriandre ciselée.

Servez aussitôt.