



# Salade fraîcheur aux scampis

## Une salade fraîcheur aux scampis avec Alpro soya Cuisine

### Préparation

1. Peler la mangue, enlever le noyau et la couper en dés de même taille. Réserver 1/3 des dés de mangue pour la salade. Couper le poivron en deux et enlever les pépins.
2. Pour la sauce, mixer l'Alpro soya Cuisine avec 2/3 des dés de mangue et l'huile d'olive. Ajouter le poivron, une poignée de feuilles de menthe et assaisonner avec le jus du citron vert et une pincée de sel. Réserver au frais.
3. Cuire les scampis dans de l'Alpro soya Cuire et Rôtir, saler et poivrer.
4. Pour terminer, mélanger tous les ingrédients. Ajouter l'oignon finement haché, les pignons, les dés de mangue qui avaient été réservés, les scampis et la sauce à la salade d'herbes et servir immédiatement.



4 portions



25min



### Ingrédients

- 1 1/2 mangue bien mûre
- 1/2 poivron rouge
- 2 brins de menthe
- 250 ml Alpro soya Cuisine (alternative végétale à la crème)
- 1 citron vert
- 400 g de scampis crus
- 1 oignon rouge
- 50 g de pignons grillés
- 250 g de salade d'herbes (mélange de menthe, coriandre, roquette, cresson, laitues variées...)
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- Alpro soya Cuire et Rôtir

### À base de

Cuire et Rôtir



Soya Cuisine

