

la famille
du lait

recettes
d'ici.com



PLAT PRINCIPAL

Salade d'asperges et de crevettes grillées à la crème d'estragon



20 min



15 min



6 portions

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de crème épaisse (champêtre) 15 %
10 ml (2 c. à thé) de feuilles d'estragon frais, hachées
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
1 kg (2 1/4 lb) d'asperges, parées
1 poivron jaune, paré, coupé en huit lanières
22,5 ml (1 1/2 c. à soupe) d'huile d'olive
450 g (1 lb) de grosses crevettes crues décortiquées
5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement au chili
Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Huiler la grille du barbecue. Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.
2. Dans un petit bol, mettre la crème, l'estragon et la moutarde. Saler et poivrer. Mélanger. Réserver au réfrigérateur.
3. Dans un grand bol, mettre les asperges, les poivrons et l'huile. Saler et poivrer. Mélanger pour bien enrober les légumes.
4. Faire cuire les légumes au barbecue en les retournant souvent pendant environ 10 minutes.
5. Mettre les crevettes dans un bol de taille moyenne. Ajouter la poudre de chili et mélanger.
6. Faire cuire les crevettes au barbecue pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien opaques et colorées d'un rose orangé.
7. Couper les asperges en tronçons. Transférer les légumes dans un grand bol.
8. Ajouter les crevettes et mélanger. Arroser de crème à l'estragon et servir.