

Salade hivernale de crevettes et panais

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

 4 portions

INGRÉDIENTS

Salade

1 lb (454 g) de panais, pelé
2 tasses (500 ml) de lait
Sel au goût
½ c. à thé (2,5 ml) de poivre des dunes
moulu normal ou fumé (facultatif)
1 lb (454 g) de crevettes nordiques
2 tasses (500 ml) d'endives et/ou radicchio,
coupés en lanières

Vinaigrette

2 c. à soupe (30 ml) de sauce soya locale
4 c. à thé (20 ml) de sirop d'érable
1 c. à thé (5 ml) de gingembre râpé
3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre de cidre ou
autre vinaigre local
¼ c. à thé (1 ml) de piment Gorria moulu
Sel au goût ou algues en flocons

Garniture

Pousses de basilic ou coriandre ou roquette
ou shiso
Filet d'huile locale
Graines de caméline torréfiées (facultatif)



PRÉPARATION

1. Tailler 2 tasses (500 ml) de rubans de panais avec un économiseur. Réserver.
2. Dans une casserole, chauffer le lait (attention ça déborde vite). Couper le reste du panais en gros morceaux d'environ 2 cm et les cuire dans le lait environ 20 min ou jusqu'à ce qu'il soit tendre.
3. Égoutter le panais en réservant le lait. Passer les morceaux de panais cuits au mélangeur en ajoutant un peu du lait réservé pour obtenir une texture crémeuse. Assaisonner avec le sel et le poivre des dunes (si désiré). Laisser refroidir.
4. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette.
5. Ajouter les rubans de panais à la vinaigrette, les lanières d'endives et/ou de radicchio, les crevettes nordiques et bien mélanger. Goûter et ajuster l'assaisonnement.
6. Pour servir, étendre la purée de panais froide au fond d'une assiette de service ou de 4 bols individuels. Ajouter la salade de crevettes et légumes sur le dessus. Garnir des quelques rubans de panais réservés (voir Astuce), de pousses, d'un filet d'huile et de graines de caméline si désiré.

NOTE

À l'étape 5, il est possible de réserver quelques rubans de panais pour la décoration.

VARIANTE

N'hésitez pas à intégrer à la salade quelques rubans fins ou juliennes de radis d'hiver.