



# Salade de crevettes grillées à l'aneth et à l'ail

## avec vinaigrette ranch et croûtons maison

Familiale

Barbecue

25 à 35 minutes

Changer



Tilapia

300 g | 600 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Crevettes  
285 g | 570 g



Pain ciabatta  
1 | 2



Mélange printanier  
113 g | 227 g



Tomate  
1 | 2



Mini concombre  
2 | 4



Sauce ranch  
4 c. à soupe |  
8 c. à soupe



Sel d'ail  
1 c. à thé | 2 c. à thé



Vinaigre de vin blanc  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth  
1 c. à thé |  
2 c. à thé



Brochettes en bois  
6 | 12

**Allergènes Hé, les cuisiniers!** Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



## Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

🔄 [Changer](#) | [Tilapia](#)

- Tremper les **brochettes** dans l'eau pendant au moins 10 min.
- Trancher les **concombres** en rondelles fines.
- Couper la **ciabatta** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Transférer les **tranches** dans une assiette. Badigeonner de ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. (**CONSEIL** : Rien de tel que l'huile d'olive dans cette recette!) **Saler** et **poivrer**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

4



## Griller les brochettes de crevettes et les ciabattas

🔄 [Changer](#) | [Tilapia](#)

- Placer les **brochettes de crevettes** sur la grille du barbecue. Griller de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **brochettes** soient entièrement cuites\*\*. Une fois les **brochettes** cuites, les transférer sur l'assiette propre (celle de l'étape 3).
- Entre-temps, ajouter les **tranches de ciabatta** sur l'autre moitié de la grille.
- Refermer le couvercle et griller de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **ciabattas** soient croustillantes et marquées.
- Transférer les **ciabattas** dans la même assiette (celle de l'étape 1) pour les refroidir légèrement.

2



## Mariner les légumes

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, la **moitié** du **sel d'ail**, ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **tomates** et les **concombres**, puis bien mélanger.

3



## Assembler les brochettes

🔄 [Changer](#) | [Tilapia](#)

- Égoutter les **brochettes**.
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **crevettes**. Sécher avec un essuie-tout, puis déposer dans un bol moyen. Ajouter le **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**, le **reste** du **sel d'ail**, ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis **poivrer**. Remuer pour enrober.
- Enfiler les **crevettes** sur les **brochettes**. Placer les **brochettes** assemblées dans une assiette près du barbecue. Installer une autre assiette propre pour les **brochettes** cuites.

5



## Assembler la salade

- Diviser les **tranches de ciabatta** refroidies en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans le bol contenant les **légumes marinés**, ajouter le **mélange printanier** et la **moitié** des **croûtons**, puis bien mélanger.

6



## Terminer et servir

- Répartir la **salade** et les **crevettes** dans les assiettes.
- Arroser d'un **filet** de **vinaigrette ranch**.
- Parsemer du **reste** des **croûtons**.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe | (2 c. à soupe) | d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

## 1 | Préparer

🔄 [Changer](#) | [Tilapia](#)

Si vous avez choisi le **tilapia**, ne pas faire tremper les **brochettes**. Conservez les **brochettes** pour une autre création.

## 3 | Assembler les brochettes

🔄 [Changer](#) | [Tilapia](#)

Sécher le **tilapia** avec un essuie-tout. Assaisonner de la même façon que la recette vous indique d'assaisonner les **crevettes**. Amener le bol de **tilapia** assaisonné sur le grill.

## 4 | Griller les brochettes de tilapia et les ciabattas

🔄 [Changer](#) | [Tilapia](#)

Cuire le **tilapia** de la même façon que la recette vous indique de cuire les **crevettes**\*\*.

\*\* Cuire les crevettes et le tilapia jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.