

# Salade de crevettes et de saumon grillés à l'aneth et à l'ail

avec vinaigrette ranch et croûtons maison

Barbecue

30 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Filets de saumon, avec la peau



Grosses crevettes



Mélange printanier



Tomate Roma



Mini concombre



Vinaigrette ranch



Sel d'ail



Vinaigre de vin blanc



Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth



Pain ciabatta

BONJOUR CROÛTONS DE CIABATTA GRILLÉS

*Les croûtons de ciabatta grillés absorbent à merveille les surplus de vinaigrette!*

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Unités de mesure à chaque étape	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, fouet, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filets de saumon, avec la peau	250 g	500 g
Grosses crevettes	285 g	570 g
Pain ciabatta	1	2
Mélange printanier	113 g	227 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Mini concombre	132 g	264 g
Vinaigrette ranch	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	1 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
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le saumon et les crevettes jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 70 °C (158 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.

## 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

1



### Préparer

- Trancher les **concombres** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **ciabatta** en tranches de 1,25 cm (½ po), puis les transférer dans une assiette.
- Badigeonner de ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

4



### Griller les ciabattas et les crevettes

- Entre-temps, déposer les **tranches de ciabatta** et les **crevettes** sur l'autre moitié de la grille du barbecue.
- Cuire de 2 à 3 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **crevettes** soient entièrement cuites\*\*. Griller les **ciabattas** de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **tranches** soient croustillantes et marquées.
- Laisser refroidir légèrement dans la même assiette.
- Transférer les **crevettes** dans l'assiette contenant le **saumon**.

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.

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.

3



### Assaisonner et griller le saumon

- Sécher le **saumon** et les **crevettes** avec un essuie-tout. Assaisonner le **saumon** du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth** et du **reste** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. Arroser de ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile** sur tous les côtés. Arroser les **crevettes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis **saler et poivrer**. Remuer pour enrober.
- Déposer le **saumon** sur la grille du barbecue, côté peau vers le bas. Refermer le couvercle et griller de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit et que la **peau** soit croustillante\*\*. (**CONSEIL** : La peau cessera de coller à la grille du barbecue lorsqu'elle sera croustillante.)
- Transférer le **saumon** avec précaution dans une assiette, côté peau vers le haut.

6



### Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!