

Salade de homard aux agrumes, fraises et noix de Grenoble sur pousses d'épinards

Vinaigrette lime-gingembre

Chef Eric Deletroz

Portion : 1 personne

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

Feuilles de laitue verte assorties ou salade mesclun	150 g
Pousses de bébés épinards	50 g
Orange	5 quartiers
Pamplemousse	5 quartiers
Pomme verte Granny Smith	50 g
Homard	100 g
Fraises	2 entières
Noix de Grenoble	5 pièces
Échalotes fraîches en rondelles	En garniture
Choix de vinaigrette	75 ml

Étapes de préparation :

1. Retirer avec un couteau la pelure des oranges et des pamplemousses et séparer en quartiers
2. Couper les pommes *Granny Smith* en fines juliennes et les ajouter aux quartiers d'orange et de pamplemousse
3. Laver et égoutter les feuilles de laitue et les pousses de bébés épinards
4. Défaire en morceaux le homard cuit (pince et queue de homard)
5. Déposer la laitue au fond du bol et déposer les pousses d'épinards sur le dessus
6. Ajouter les quartiers d'orange, de pamplemousse et les juliennes de pomme
7. Déposer la chair de homard sur le dessus de la salade
8. Garnir la salade avec les fraises tranchées et les noix de Grenoble
9. Décorer l'assiette avec les petites rondelles d'échalotes fraîches
10. Servir avec votre choix de vinaigrette (lime-gingembre recommandée!)