

Champignons Crus en Salade, Fruits de Mer

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 250 g de champignons de Paris
- 1 salade frisée
- 1 litre de moules
- 100 g de crevettes décortiquées
- 5 ou 6 crevettes bouquet
- 2 citrons
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 1 grosse cuill. à soupe de crème fraîche
- persil ou ciboulette
- sel, poivre de Cayenne ou tabasco



Préparation :

- Faites ouvrir les moules sur feu vif, après les avoir longuement grattées et lavées. Décoquillez-les.
- Otez le pied sableux des champignons. Lavez bien ces derniers et émincez-les. Déposez les champignons dans une terrine et aspergez-les aussitôt de quelques gouttes de jus de citron pour leur éviter de noircir. Epluchez, lavez, essorez la salade.
- Préparez la sauce, en mélangeant dans un bol : l'échalote hachée, le sel, une pincée de poivre de Cayenne ou quelques gouttes de tabasco, 2 cuillères à soupe de jus de citron, l'huile et la crème fraîche.
- Ajoutez les moules décoquillées et les crevettes décortiquées aux champignons émincés. Versez la sauce sur le tout et mélangez.
- Rangez les feuilles de salade frisée au fond d'un plat creux ou dans des coupelles individuelles. Déposez dessus les champignons aux fruits de mer. Décorez de crevettes bouquet, de ¼ de tranches de citron et de fines herbes hachées.