



Salade russe aux scampis



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

5 pommes de terre (à chair ferme)
5 carottes
150 grammes de petits pois surgelés
4 jeunes oignons (émincés)
2 cuillères à soupe d'aromates (au choix (p. ex. aneth, ciboulette ou coriandre), hachées)
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 cuillère à soupe de crème aigre
24 scampis (décortiqués et dénervés)
huile
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les pommes de terre et faites-les cuire à point. Coupez-les en petits dés.
- 2.** Épluchez les carottes et coupez-les en petits dés. Faites-les bouillir ou cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 3.** Faites brièvement bouillir ou cuire à la vapeur les petits pois surgelés.
- 4.** Mélangez les légumes refroidis et les jeunes oignons, les herbes potagères, la mayonnaise, la crème épaisse, le sel et le poivre.
- 5.** Faites brièvement revenir les scampis à l'huile. Salez et poivrez. Laissez tiédir. Servez les pommes de terre dans six assiettes (utilisez éventuellement un emporte-pièce). Garnissez-les de scampis.