

## Ingrédients

1 concombre anglais, non pelé et coupé en petits dés  
30ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée  
1 grosse lime en jus  
24 crevettes cuites et décortiquées  
80ml (1/3 de tasse) de mayonnaise  
1 grosse gousse d'ail hachée  
10ml (2 c. à thé) de moutarde de Dijon  
Sel et poivre noir du moulin, au goût  
½ mangue coupée en petits dés  
250ml (1 tasse) de fraises coupées en petits dés  
1 tomate épinée, coupée en petits dés  
45ml (3 c. à soupe) d'oignon rouge haché  
10ml (2 c. à thé) de vinaigre balsamique blanc

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de repos : 30 minutes**

**Nombre de portion : 4**

## Préparation

Dans un bol, mélanger le concombre, la coriandre et le jus d'une demi lime.  
Réserver.

Au mélangeur, combiner les crevettes, la mayonnaise, l'ail, la moutarde et le jus de l'autre moitié de lime. Réduire en une purée grossière puis réserver.

Dans un autre bol, mélanger les ingrédients restants.

Prendre 10 à 12 petits verres transparents (environ 80ml) superposer un étage du mélange de chacun (3 mélanges) et servir.

Assaisonner au goût.



Étagé de crevettes  
et salsa de mangue,  
fraise et concombre

**VALMONT**

Depuis 1958