**Salade de crevettes à l’asiatique**

**Préparation : 10 minutes**

**Ingrédients (pou**r **4 personnes)**

12 Crevettes roses cuites et décortiquées

3 Salades sucrine

2 clémentines

12 galettes de riz

Sel

Poivre

Sauce soja 3 cuillères à soupe

Huile d’olive 3 cuillère à soupe

**Préparation :**

Mélangez le jus des clémentines avec la sauce soja et l’huile d’olive.

Plongez les galettes de riz dans un bol d’eau chaude et essorez –les une fois ramollies.

Emincez les salades sucrine.

Mélangez tous les ingrédients ensemble.

Salez, poivre et immédiatement.