

Artichaut, crevettes et maquereaux en salade



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

C'est une salade idéale pour un plat du soir.

Ingrédients

- salade verte
- maquereaux - en boîte égouttés
- quelques de crevettes - fraîches
- 2 oeufs - cuits
- fond d'artichaut - cuit et prêt à l'emploi
- 2 tomates
- 1 citron
- mozzarella
- petit fromage de chèvre
- olives - vertes
- sauce vinaigrette
- mayonnaise

Préparation

- 1 Lavez, égouttez, puis épluchez la salade verte. Réservez.
- 2 Décortiquez les crevettes roses et retirez la coque des oeufs.
- 3 Dans deux assiettes individuelles, disposez la salade verte et sur le dessus, l'oeuf coupé en tranches, les crevettes, les maquereaux, le fond d'artichaut coupé en morceaux et la tomate coupée en tranches.
- 4 Ajoutez alors quelques rondelles de citron, de mozzarella, de fromage de chèvre et quelques olives vertes.
- 5 Il ne vous reste plus qu'à assaisonner les assiettes de vinaigrette et/ou de mayonnaise selon votre goût.

Proposé par



Annick

Bonjour, je suis retraitée, mes passions ?

La cuisine, le jardinage et depuis peu l'aquagym.

Venez me rejoindre sur mon blog et cuisiner avec moi les produits cultivés avec amour !

A bientôt.

Annick

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

