



## Salade printanière de crevettes avec vinaigrette d'huile d'olive et parmesan

### Ingrédients

- 7 onces - Mélange de salade Printanier
- 12 Crevettes fraîches
- 6 Olives vertes avec ou sans piment
- Plat d'accompagnement – 4 Fromage de choix coupé en cubes
- 1 gousse d'ailie
- 2 onces - Vinaigrette d'huile d'olive extra vierge au pesto et parmesan
- Sel et poivre au goût
- Fromage parmesan

### Préparation

Préparer et mélanger votre choix de salade style printanier.

Déposer sur une assiette.

Ensuite préparer vos crevettes et délicatement sur la salade. (Le truc est de ne pas aplatir la laitue)

Placer vos olives vertes avec ou sans piment, en entier, mélanger avec les crevettes.

Placer vos cubes de fromages sur un des coins de l'assiette.

Ajouter une gousse d'ailie à la vinaigrette d'huile d'olive extra vierge au pesto parmesan.

Sel et poivre au goût.

Saupoudrer fromage parmesan frais (sur la salade entière)

*Bon appétit!*

(Photo prise sur les bancs de la Rivière Cocagne – NB)



## Spring Mix Shrimp Salad with Olive Oil and Parmesan

### Ingrédients

- 7 oz - Spring Mix Salad
- 12 Fresh shrimp
- 6 green olives with or without pimentos
- Side dish - 4 Cheese of choice cut into cubes
- 1 clove of garlic
- 2 ounces - Dressing extra virgin oil, olive pesto and parmesan
- Salt and pepper to taste
- Parmesan Cheese

### Method

Prepare and mix your choice of salad spring style.

Place on a plate.

Then prepare your shrimp salad and gently.

(The trick is not to flatten the lettuce)

Place your green olives with or without chili, full toss with shrimp.

Place cubes of cheese on one corner of the plate.

Add a clove of wing to the dressing of extra virgin olive oil pesto parmesan.

Salt and pepper to taste.

Sprinkle with fresh Parmesan cheese (on the whole salad)

*Bon appétit!*

(Photo taken on the banks of the Cocagne River in New Brunswick)