

New Brunswick Shrimp

Tomato and Bocconcini Salad
with Fresh Basil Vinaigrette

Crevettes du Nouveau-Brunswick,
salade de tomates et bocconcini, vinaigrette au
basilic frais



Ingredients

6 servings

200 g	frozen cold water shrimp, defrosted*
3	tomatoes, vine ripened
6	mini bocconcini cheese
350 mL	mesclun salad mix
1 pkg (27g)	fresh basil

Vinaigrette

75 mL	olive oil
20 mL	balsamic vinegar
20 mL	water
3 mL	white sugar
15 mL	shallots, chopped
5 mL	fresh lemon juice
pinch	salt
pinch	pepper

Method

- Wash and remove tomato stems.
- Cut tomatoes in two.
- Make incisions in tomatoes without cutting through.
- Drain the bocconcini cheese and slice. Place slices in each tomato incision.
- Divide salad mix evenly on plates and place one tomato half on top. Decorate with shrimp. Coarsely chop the fresh basil and sprinkle over.
- Assemble the vinaigrette and drizzle over the tomato, cheese and shrimp.



**Defrosting shrimp slowly helps in retaining their natural flavor.*

Ingrédients

6 portions

200 g	crevettes nordiques, surgelées décongelées*
3	tomates mûries sur pied
6	mini fromage bocconcini
350 mL	salade mesclun
1 Pqt (27g)	basilic frais

Vinaigrette

75 mL	huile d'olive
20 mL	vinaigre balsamique
20 mL	eau
3 mL	sucré blanc
15 mL	échalotes hachées
5 mL	jus de citron frais
pincée	sel
pincée	poivre

Préparation

- Laver et équeuter les tomates.
- Les couper en deux.
- Faire des incisions dans chaque morceau de tomate, sans les trancher complètement.
- Égoutter le fromage bocconcini et le trancher. Insérer une tranche dans chacune des incisions de tomate.
- Diviser la salade dans les assiettes et recouvrir d'une tomate farcie. Coiffer avec des crevettes.
- Hacher grossièrement le basilic frais et en parsemer la préparation.
- Préparer la vinaigrette et la verser sur les tomates, le fromage et les crevettes.

**La décongélation lente des crevettes aide à conserver toute leur saveur naturelle.*

