

# Poke Bowl

## Crevettes

### Ingrédients

#### Bol

- ¾ de sac de vermicelles de riz, cuits
- ¾ de tasse d'edamames décortiqués surgelés
- ½ concombre coupé en fines tranches
- 4 radis coupés en fines tranches
- 1 avocat tranché
- 1 mangue coupée en dés
- ½ livre de crevettes de matane
- 1 lime coupée en quartiers
- 1 oignon vert ciselé



#### Sauce

- 1/3 de tasse d'huile végétale
- Le jus d'une demi-lime
- 2 c à table de miel
- 1 c à table de persil frais haché
- 1 c à thé de moutarde ancienne
- 1/2 c à thé d'ail haché
- 1/4 c à thé de sriratcha
- Sel & poivre du moulin, au goût

### La préparation

1. **Cuire** les vermicelles de riz selon les indications sur l'emballage.
2. Dans un bol, **mélanger** vigoureusement tous les ingrédients de la vinaigrette.
3. **Déposer** les vermicelles de riz dans chaque bol de service, puis **garnir** avec les edamames, les concombres, les radis, l'avocats, les mangues et les crevettes.
4. **Garnir** d'oignons verts et **napper** de vinaigrette.
5. **Servir** avec les quartiers de lime.



Les pokes bowls sont populaire avec le riz à sushi, il est toutefois possible de faire changement avec du quinoa ou des vermicelles de riz comme dans cette recette-ci. Laissez aller votre imagination!

**Bonne appétit !**