

# 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   | sucre 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.*

