



Salade de pâtes au merlu

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de filets de merlu
- 300 g de pâtes fusilli coloré
- 16 tomates cerise (rouges et jaunes)
- 2 oignons frais
- 10 radis
- Le jus d'un demi pamplemousse rose.
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 pincées de paprika ou piment d'Espelette
- Sel et poivre

1. Cuire les pâtes, verser dans un égouttoir et passer sous l'eau froide.
2. Découper le merlu en petits cubes, mélanger avec 2 cuillères d'huile, du paprika, du sel et du poivre. Faire dorer toutes les faces à la poêle.
3. Nettoyer, laver, émincer les radis et les oignons.
4. Laver et couper les tomates en 2.
5. Préparer la vinaigrette avec 4 cuillères d'huile, le jus de pamplemousse, un peu de sel et de poivre.
6. Mélanger délicatement tous les ingrédients et servir.