



Salade fraîcheur de pâtes aux crevettes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de crevettes d'Equateur ASC, King Size, cuites
- 250 g de pâtes (conchiglie)
- 1 grenade
- 1 concombre
- 1 botte de radis
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xeres
- 1 cuillère à café de confiture à l'orange
- 1 botte d'aneth
- Sel et poivre

1. Décongeler les crevettes sous l'eau courante pendant quelques minutes.
2. Cuire les pâtes « Conchiglie » dans de l'eau bouillante salée, le temps indiqué sur l'emballage.
3. Eplucher la grenade.
4. Couper en lamelles le concombre et les radis.
5. Mélanger l'huile d'olive avec le vinaigre et la confiture, puis rectifier l'assaisonnement.
6. Egoutter les crevettes puis les mélanger avec les légumes, les pâtes et la vinaigrette.
7. Dresser le tout dans des assiettes creuses et décorer d'aneth.