

SALADE MARCO-POLO

Mars 2019

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 150 g de tagliatelles
- ★ 6 bâtonnets de surimi saveur crabe (85 g)
- ★ 125 g de petites crevettes roses cuites
- ★ 2 tomates allongées fermes
- ★ 50 g de raisins secs blonds
- ★ 2 brins de persil
- ★ 2 brins d'estragon
- ★ 15 cl de mayonnaise
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande

Ustensiles : 2 casseroles, Égouttoir, Saladier

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,05 € (soit 1,01 € par personne)



Recette :

Porter une petite casserole avec 10 cl d'eau à ébullition, couper le feu, ajouter les raisins secs, couvrir et laisser gonfler 15 minutes. Faire cuire les tagliatelles dans une grande casserole d'eau bouillante salée en respectant l'indication de temps de cuisson préconisée sur l'emballage (généralement 10 minutes) pour qu'elles restent al dente, les rincer, les rafraîchir à l'eau froide et les égoutter. Décortiquer les crevettes, les rincer et les égoutter sur du papier absorbant. Couper les bâtonnets de surimi en petits dés. Laver les tomates à l'eau fraîche, les essuyer, les couper en quatre, éliminer les graines et la pulpe, découper la chair en petits dés. Effeuillez l'estragon, ciselez persil et feuilles d'estragon finement.

Dans un saladier, verser les tagliatelles, ajouter les crevettes, les dés de surimi et de tomates, les raisins égouttés, la mayonnaise. Mélanger délicatement et parsemer des herbes ciselées. Mettre au réfrigérateur et servir bien frais.

📌 On peut remplacer les tagliatelles par des farfalles.

Boisson :

Un Côtes de Provence rosé servi à 9°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.