

Perles en salade de la mer

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- | Pour la sauce | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| ● 250 g de pâtes en forme de perles | ● 1 oeuf |
| ● 200 g de crevettes roses cuites | ● 200 g d'huile |
| ● 200 g de surimi | ● 2 cuil à soupe de jus de citron |
| ● 150 g de truite fumée | ● 5 cl de crème fraîche épaisse |
| | ● Sel / Poivre |

Préparation :

Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, les mettre dans une passoire, les rafraîchir sous l'eau froide, puis les égoutter.

Préparer la sauce :

Mettre l'oeuf, l'huile, le jus de citron le sel et le poivre dans un récipient haut et étroit.
Avec un mixeur plongeant, commencer à mixer dans le fond puis remonter pour émulsionner parfaitement la sauce.

Quand la sauce est bien prise, incorporer la crème et mixer encore quelques secondes, réserver au frais minimum 3 h .

Epluchez et décortiquez les crevettes puis les couper en deux et les mettre dans un saladier *Recettes de Caline*

Coupez les bâtonnets de surimi en petits tronçons et les mettre avec les crevettes

Ajouter les perles, bien mélanger et réserver au frais minimum 3 h

Dressez les pâtes, crevettes et surimi dans une assiette, déposez une bonne cuil à soupe de sauce sur la préparation, puis coupez des lamelles de truite fumée et les placez dans l'assiette

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!