

Perles en salade de la mer

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de pâtes en forme de perles
- 200 g de crevettes roses cuites
 - 200 g de surimi
- 150 g de truite fumée

Pour la sauce

- 1 oeuf
- 200 g d'huile
- 2 cuil à soupe de jus de citron
- 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 !!