

Salade de perles aux fruits de mer

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 200 g de perles de blé
- ✓ 20 surimi
- ✓ 1 tomate
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 150 g de moules décortiquées
- ✓ 4 belles lamelles d'encornets
- ✓ 4 tranches de saumon fumés
- ✓ Mayonnaise
- ✓ Jus de deux citrons

Préparation : *Recettes de Caline*

Faire cuire les perles comme indiqué sur le paquet.

Une fois cuit, égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.
Réservez dans un saladier

Faites-les revenir à la poêle avec un peu d'huile, l'ail, la tomate coupé
en petits dés, les anneaux de calamars et les moules.
Réservez.

Mélangez les perles avec les ingrédients cuits, et le reste des ingrédients :
le saumon fumé coupé en morceaux, les surimi émincés, la mayonnaise,
le jus de citron, salé et ajuster l'assaisonnement.

Réservez au frais jusqu'au moment de passer à table

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!