



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Salade froide de pâtes avec vinaigrette de crevettes, avocat et truite

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de pâtes (farfalle)
200 grammes de crevettes grises
100 grammes tomates cerise
1 concombre
1 jeune oignon
2 avocats
1 citron
1 poignée de ciboulette (finement haché)
poivre
sel

Pour la dressing

50 grammes de truite fumée
1 cuillère à soupe de mayonnaise
200 grammes de crème aigre

Méthode de préparation

Fais cuire les pâtes selon les indications sur l'emballage. Rince-les ensuite à l'eau froide.

Coupe le concombre en demi-lunes, coupe les tomates cerises en deux, émince l'oignon nouveau et retire la chair des avocats. Coupe la moitié de la chair en dés et l'autre moitié en tranches. Arrose de jus de citron.

Prépare la sauce : mixe tous les ingrédients dans un blender et assaisonne avec du poivre, du sel et du jus de citron.

Mélange les pâtes avec les légumes, la moitié des crevettes et la ciboulette. Incorpore la sauce à la truite, puis dispose la salade de pâtes sur un joli plat. Termine avec le reste des crevettes, les tranches d'avocat et un peu de ciboulette.

