

SALADE DE FARFALLES AUX QUEUES D'ÉCREVISSSES

Décembre 2005 (Actualisé en avril 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de farfalles (papillons)
- ★ 150 g de queues d'écrevisses décortiquées
- ★ 150 de truite fumée (tranche épaisse)
- ★ 20 g d'œufs de lump rouges
- ★ 1 cœur de batavia
- ★ 1 citron vert
- ★ 4 brins de cerfeuil
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ 1 demi-cuillère à café d'huile d'arachide
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : 2 bols, Casserole, Égouttoir, Saladier, Plat creux

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 9,40 € (soit 2,35 € par personne)



Recette :

Faire cuire les farfalles dans une grande casserole d'eau bouillante salée, avec une demi cuillère à café d'huile, en respectant l'indication de temps de cuisson préconisée sur l'emballage (généralement 10 minutes), les rincer, les rafraîchir à l'eau froide et les égoutter. Extraire le jus de citron dans un bol. Laver et essorer les feuilles de salade. Couper les tranches de truite fumée en carrés de 1,5 cm de côté. Dans un saladier mélanger les pâtes avec les queues d'écrevisses, les morceaux de truite fumée, les œufs de lump.

Préparer une vinaigrette citronnée comme suit : dans un bol mettre sel fin et poivre du moulin, ajouter une cuillère à soupe de jus de citron vert et bien tourner pour dissoudre le sel, ajouter 3 cuillères à soupe d'huile et homogénéiser. Tapisser un plat creux avec des feuilles de salade, verser la préparation aux pâtes et arroser de vinaigrette. Parsemer de cerfeuil ciselé.

Boisson :

Un blanc de Quincy servi à 10°C. (*)

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