



Salade de pâtes aux crevettes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 24 belles noix de coquilles Saint Jacques avec leur corail
- 500 g de roue
- 600 g de grosses crevettes cuites
- 3 cuillerées à café de gingembre râpé frais
- 1 avocat
- 1 mangue
- bottes de coriandre
- 1 citron vert
- huile d'olive vierge extra
- sel et poivre

Temps de préparation :

30 mn

Temps de cuisson :

1 H

Température de cuisson :

Commentaires :

Recette :

1. Lavez la coriandre, mixez les feuilles avec 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le gingembre râpé, le jus d'une moitié du citron vert, du sel et du poivre.
2. Décortiquez les crevettes ; épluchez l'avocats et la mangue coupez-les en lamelles et arrosez-les avec le jus de l'autre moitié de citron . Mettez tous ces ingrédients dans un saladier avec l'huile d'olive à la coriandre ; mélangez bien, goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
3. Faites cuire les pâtes al dente, dans une grande quantité d'eau salée. Pendant la cuisson des pâtes, faites dorer le sésame à sec dans une poêle, sans cesser de remuer. Quand les pâtes sont cuites, égouttez-les Assaisonnez d'un filet d'huile d'olive et laissez-les refroidir sur un grand plat.
4. Versez les pâtes dans le saladier contenant les crevettes et les fruits , mélangez bien. . Au moment de servir, mélangez à nouveau, goûtez, ajoutez un peu d'huile d'olive si nécessaire et saupoudrez de sésame grillé.