

# SALADE DE PATES AUX CREVETTES ET FROMAGE

Préparation : 25 min

cuisson : 10 min

4 personnes :

250g de pâtes

- 200g de crevettes cuites et décortiquées
  - 80g de fromage rouge
  - 3 cuillères à soupe de mayonnaise
  - 2 cuillères à soupe de jus de citron
  - 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
    - Quelques pistaches pour garnir
    - Quelques raisins
- Quelques abricots secs cuits à la vapeur
  - Quelques cornichons coupés en morceaux
    - Du sel
    - Du poivre

1. Coupez les abricots en morceaux. Coupez le fromage rouge en morceaux. Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur votre paquet.
2. Égouttez-les puis rincez-les sous l'eau froide.
3. Préparez la sauce en mélangeant dans un bol la mayonnaise, le vinaigre, le jus de citron, sel et poivre.
4. Dans un saladier mélangez les pâtes cuites, les crevettes (réservez quelques unes pour la garniture), les morceaux de fromage, les morceaux d'abricot, les morceaux de cornichons, les crevettes, ajoutez la sauce, bien mélanger.
5. Versez la salade dans un plat de service et garnir avec

les crevettes, les pistaches et les raisins.

Commentaires