

Salade de pâtes

Crevettes/Ail/Amandes



20 minutes



350/personne



4 personnes



Protéines
Fibres

Ingrédients



200 g de pâtes complètes (cruées)



300 g de crevettes décortiquées



2 gousses d'ail



50 g d'amandes effilées



100 g de tomates cerises



50 g de roquette



1 càs d'huile d'olive et 1 càs de jus de citron

Étapes

Cuire les pâtes, les égoutter et laisser refroidir.

Dans une poêle, faire revenir l'ail haché avec un peu d'huile d'olive pendant 1 minute.

Ajouter les crevettes et les faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient roses et bien cuites. Saler et poivrer.

Faire griller les amandes effilées dans une poêle sèche à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Couper les tomates cerises en deux.

Dans un saladier, mélanger les pâtes, les crevettes, les tomates cerises, les amandes grillées et la roquette.

Plus qu'à arroser avec un filet d'huile d'olive et de jus de citron.