

Salade de la mer aux pâtes "avoines"



Pour 6 personnes

- 200 g de petites pâtes "avoines"
- 3 avocats
- 2 tomates
- 1 petite boîte de maïs
- 1 sachet de surimi râpé
- 1 petite barquette de crevettes
- le jus d'un citron
- 1 c à soupe de vinaigre
- 3 c à soupe d'huile
- 1 c à café de moutarde
- Sel
- Poivre

Faites cuire les petites pâtes dans l'eau bouillante salée pendant 6 minutes. Égouttez et laissez refroidir.

Épluchez l'avocat et découpez le en morceaux. Mettez les morceaux dans un grand saladier et arrosez de jus de citron.

Ajoutez les pâtes, les tomates coupées en morceaux, le maïs, les crevettes et le surimi.

Vinaigrette : Mélangez le vinaigre, huile, moutarde, sel et poivre.

Ne rajoutez pas de vinaigrette avec le jus de citron l'assaisonnement est suffisant. Vous pouvez ajouter des herbes ciselées. J'ai parfumé ma salade avec quelques feuilles de basilic ciselées.