

Salade de perles de la mer

Ingrédients

1 paquet de perles Alpina Savoie (chez Leclerc, sinon difficile à trouver)
pignons de pin
tomates fraîches
concombre
petites crevettes
surimi
saumon fumé, ou truite fumée
3 yaourts bulgares ou grecs pour 1 paquet de pâtes
jus de citron
aneth
œufs de saumon ou de lump
sel, poivre

Préparation

1 Cuire les perles comme indiqué (8 à 9 mn)
2 Egoutter et passer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson
3 Dans un saladier mélanger délicatement pâtes, pignons de pin, dés de concombre, dés de tomates, crevettes, surimi et saumon coupés en fines lamelles
4 Assaisonner avec une sauce au yaourt, aneth, jus de citron, sel et poivre
5 Garnir le dessus du plat avec des œufs de saumon avant de servir

Les petits secrets de Daniel

1 Torrifier au préalable les pignons de pin
2 Crevettes fraîches de préférence
3 Rajouter une petite boîte de maïs
4 Rajouter un filet d'huile d'olive
5 Etre très généreux avec l'aneth
6 Faire la veille et mettre au frigo
7 Sortir 1 heure avant de déguster