

SALADE DE PENNE AUX CREVETTES, MAÏS ,COEUR DE PALMIER, VINAIGRETTE À LA LIME ET AU BASILIC

Ingrédients:

- Environ 20-24 grosses crevettes congelées
- 3 tasses (420 g) de penne trois couleurs
- 2 grosses tomates épépinées et coupées en morceaux ou des cerises miniatures coupées en deux
- 1 bte de 341 ml de maïs en grains égouttés (ou 1-2 maïs frais, cuits et égrenés)
- ½ concombre anglais coupé en morceaux
- 1 bte de coeurs de palmier égouttés, rincés et coupés en rondelles
- 20 feuilles de basilic frais hachées grossièrement
- Sel et poivre du moulin
- 4 c. à soupe (60 ml) de jus de lime
- 5 c.à soupe (75 ml) d'huile
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre

Préparation:

1. Dans de l'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes selon les indications de l'emballage. 3 minutes avant la fin de la cuisson , ajouter les crevettes (j'ai plutôt fait sauter à la poêle mes crevettes décongelées). Bien égoutter le tout et rincer à l'eau froide pour refroidir. Égoutter à nouveau et mettre dans un bol.
2. Mélanger ensemble l'huile, le jus de lime, et le sucre. Saler et poivrer.
3. Dans le bol contenant les pâtes ajouter le reste des ingrédients, verser la vinaigrette et bien mélanger le tout; mettre au frigo jusqu'au moment de servir.

Source: déclinaison d'une recette de « La table en fête »

<http://latableenfete.blogspot.com/2011/07/salade-de-penne-aux-crevettes-mais.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 4 septembre 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/09/salade-de-penne-aux-crevettes-mais.html>