

## SALADE DE PERLES MARINES



### Pour 6 personnes

- **200 de petites pâtes**
- **150 g de chair de crabe ou 1 paquet de surimi râpé**
- **2 c à soupe de jus de citron**
- **3 c à soupe d'huile d'olive**
- **1 échalote**
- **Sel Marin Breton**
- **Poivre**
- **Coriandre**

Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée avec un filet d'huile en suivant les consignes qui se trouvent sur l'emballage, car il arrive parfois de ne pas avoir la même grosseur de pâte selon la marque. Celles-ci ont cuit 9 minutes...

Pendant ce temps, préparer la vinaigrette en mélangeant le jus citron et l'huile d'olive le sel et le poivre...

Ensuite égoutter les pâtes et laisser refroidir dans un saladier, y ajouter le surimi ou le crabe, l'échalote émincée et la coriandre ciselée...