

Salade de perles océane

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 1 sachet de tendres perles de Tipiak
- 100g de crevettes
- 100g de truite fumée émincée
- 2 cuillères à café de moutarde
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 échalote pélée et émincée
- 2 oeufs cuits dur
- 1 cuillère à soupe de ciboulette

1. Faire bouillir une casserole d'eau salée et cuire les perles pendant 6 minutes.
2. Egoutter les perles puis les transvaser dans un saladier.
3. Couper les oeufs en rondelles et les ajouter aux perles avec les crevettes et la truite.
4. Dans un bol, préparer la sauce avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel, l'échalote et la ciboulette.
5. Ajouter à la salade et bien mélanger.

