



# INSTANT GOURMAND



## Salade de pâtes aux crevettes, feta et pastèque



Pour 2 personnes :

- 200g de pâtes
- 100g de feta
- ½ mini pastèque
- ½ botte de radis
- 12 olives noires dénoyautées
- 12 grosses crevettes roses cuites
- 2 poignées de mâche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de tapenade
- origan
- sel, poivre au moulin

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter puis les rincer à l'eau froide afin de stopper leur cuisson. Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, saler, poivrer et réserver.

Ôter les pépins de la pastèque et détailler sa chair en billes à l'aide d'une cuillère parisienne. Couper la feta en dés et les olives en lamelles. Laver les radis et les couper en rondelles. Décortiquer les crevettes.

Préparer la sauce : mélanger dans un bol le jus de citron, la tapenade et la cuillère à soupe d'huile d'olive restante. Poivrer.

Au moment de servir, mélanger dans un saladier les pâtes et la mâche. Ajouter la pastèque, les crevettes, les olives et les radis. Repartir sur le dessus les dés de feta. Parsemer d'origan et présenter avec la sauce à part.