

Salade de pâtes et crevettes roses

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

150 g de coquillettes
12 crevettes roses décortiquées et cuites
1 demi-courgette taillée en cubes
1 demi-aubergine taillée en cubes
8 tomates cerisettes taillées en 4
20 g de parmesan en copeaux
12 olives noires
16 feuilles de basilic
1 cuillerée à soupe de pignons de pin grillés
Huile d'olive
Vinaigre de vin
Farine
Sel, poivre

Préparation

Je cuis les **coquillettes** dans une eau bouillante salée. Je les rafraîchis, les égoutte et j'y mélange une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Je réserve.

Je cuis la courgette dans une autre eau bouillante salée. Je la rafraîchis et j'égoutte. Je réserve.

Dans une poêle antiadhésive, je fais revenir à l'huile d'olive les dés d'aubergine, légèrement farinés auparavant. Je leur donne une bonne coloration, les assaisonne de bon goût et réserve sur un papier absorbant.

Je mélange dans un saladier les coquillettes, l'aubergine, la courgette, les tomates et le parmesan. Je réserve.

J'émince le basilic le plus finement possible et je l'ajoute à la salade avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive et 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin. Je vérifie l'assaisonnement.

Je dispose sur la salade les **crevettes roses**, parsème les pignons et les olives. Je sers ainsi.



Salade de pâtes et crevettes roses



Bavettes d'ailoyau, échalote grise et ciboulette

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Pour 4 personnes

4 bavettes d'ailoyau de 200 g chacune environ

12 échalotes grises, épluchées et ciselées

1 demi-botte de ciboulette ciselée finement

Huile d'olive

Fleur de sel, poivre

Préparation

Dans un sautoir (ou un gril, voire une plancha), je saisis très fortement les bavettes. J'assaisonne de sel et de poivre et je les réserve sur un plat.

Je recouvre chaque bavette d'échalote ciselée et saupoudre de ciboulette, j'arrose d'une cuillerée à café d'huile d'olive chaque morceau, j'ajoute une pincée de fleur de sel. Je recouvre d'une feuille d'aluminium et conserve à température ambiante pendant une dizaine de minutes.

Au moment de servir, je passe au four chaud à 180 °C (thermostat 6) pendant 2 minutes et sers ainsi la viande, accompagnée de pommes sautées ou de blinis de pommes de terre, le tout arrosé de jus de cuisson des bavettes.