

## Salade sucrée salée de farfalles, sauce crème au curry

Les ingrédients pour 6 personnes :

200 g de farfalles ( pâtes papillons )

1 beau melon

2 avocats

2 pamplemousses roses

1 oignon rouge

24 crevettes roses

2 c à s d'huile d'olive

1 bouquet de ciboulette

20 cl de crème liquide à 15% de M.G.

2 c à c rases de curry

1 c à c de moutarde forte

Sel

Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée suivant les indications du paquet. Les égoutter et les mettre immédiatement dans un saladier avec 2 c à s d'huile d'olive.

Décortiquer les crevettes. Ciseler la ciboulette. Peler à vif les pamplemousses et lever les suprêmes ( quartiers sans la peau). Couper chaque suprême en 2.

Avec une cuillère parisienne faire des boules dans les avocats coupés en 2 dont on aura retiré le noyau, et dans le melon après avoir ôté les graines. Émincer finement l'oignon rouge.

Dans un bol mélanger la crème avec le curry, la moutarde, la ciboulette, sel et poivre.

Ajouter aux pâtes les boules de melon et d'avocat, les suprêmes de pamplemousse, les crevettes et l'oignon rouge émincé. Verser la crème au curry et mélanger.

Servir frais parsemé de ciboulette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>