

Salade craquante de spaghettis au crabe et aux gambas



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 min
0 min
laisser
refroidir



Niveau :

Très
Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Spaghetti	250 g	
Crabe émietté	1 boîte	
Gambas	12	
Feuille de brick	1	
Sauce vinaigrette	6 c. a soupe	

Recette :

- faire cuire les spaghettis dans un grand volume d'eau salée, laisser le temps indiqué. Egoutter et laisser refroidir.
- Couper la feuille de brick (ou filo) en bandes d'environ 3 cm de largeur. Beurrer légèrement ces bandes et étaler les sur la plaque du four. Faire cuire 10 min, 180° (ou thermostat 6). Puis laisser refroidir
- Décortiquer les gambas en laissant la tête pour 6 d'entre elles. (Si elles sont crues, les faire griller rapidement à la poêle avec sel, poivre, ail, herbes, huile d'olive)
- Mélanger les spaghettis refroidis avec les miettes de crabe, 6 gambas coupées en petits morceaux et assaisonner avec votre vinaigrette.
- Au centre de chaque assiette, disposer votre mélange à base de pâtes.
- Ajouter sur le dessus une gambas avec sa tête.
- Ajouter autour des morceaux de feuille de brick (pour le craquant !).