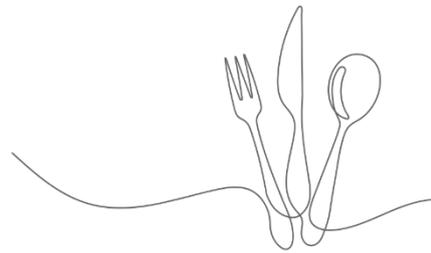


SALADE DE PÂTES DU GRAU-DU-ROI



Ingrédients pour 6 personnes

- ✓ **1 Barquette de mayonnaise d'anchois Enjolras ;**
- ✓ 300g de pâtes (coquillettes) ;
- ✓ 125g de petites crevettes roses ;
- ✓ 125g de chair de crabe ;
- ✓ Vinaigre de vin ;
- ✓ Huile d'olive ;
- ✓ Sel, poivre.

Préparation

- ✓ Pendant la cuisson Al Dente des coquillettes, préparer la vinaigrette dans le saladier ;
- ✓ Ajouter une cuillère à café bombée de **mayonnaise d'anchois Enjolras** dans la vinaigrette ;
- ✓ Goûter et ajuster la quantité **mayonnaise d'anchois Enjolras** à votre goût ;
- ✓ Ajouter dans le saladier les pâtes, les petites crevettes roses, la chair de crabe et mélanger ;
- ✓ Réserver au frais jusqu'au passage à table.



ENJOLRAS FRÈRES

PME familiale et méridionale
Fabrication de plats préparés à base de poissons

Zone artisanale 23 rue des Lamparos 30240 Le Grau-du-roi.