



Salade de crevettes géantes grillées au maïs et de tortellinis avec tomates cerises anciennes

Marché fermier 35 minutes



Crevettes géantes
285 g | 570 g



Tortellinis au
fromage
350 g | 700 g



Brochettes en
bois
6 | 12



Tomates cerises
anciennes
113 g | 227 g



Pesto au basilic
½ tasse | 1 tasse



Épi de maïs
1 | 2



Feta, émietté
¼ tasse | ½ tasse



Basilic
7 g | 14 g



Mélange d'épices
acidulé à l'ail
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Pignons
28 g | 56 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, éplucher le **maïs**.
- Couper les **tomates** en quatre.
- Égoutter et rincer les **crevettes**, puis les sécher avec un essuie-tout. Dans un grand bol, ajouter les **crevettes**, **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** et le **mélange d'épices acidulé à l'ail**. **Saler**, puis remuer pour enrober. Réserver.
- Tremper les **brochettes** dans l'**eau** pendant 5 min.

4



Préparer les crevettes

- Égoutter les **brochettes**, puis enfiler les **crevettes** sur celles-ci. Placer les **brochettes** assemblées dans une assiette près du barbecue.

2



Griller les pignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **pignons** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pignons** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.

5



Griller le maïs et les crevettes

- Déposer le **maïs** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 8 à 10 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et marqué.
- Lorsque le **maïs** sera presque cuit, ajouter les **brochettes de crevettes** sur l'autre moitié de la grille. Refermer le couvercle et griller de 1 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **crevettes** soient opaques**.

3



Cuire les pâtes

- Ajouter les **tortellinis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter.
- Dans un grand bol, ajouter les **tortellinis**, la **moitié** du **pesto** et l'**eau de cuisson réservée**. Remuer pour enrober, puis réserver.

6



Terminer et servir

- Lorsque le **maïs** aura légèrement refroidi, couper les **épis** en deux sur la largeur. Placer les **épis**, côté coupé vers le bas, sur la planche à découper. En déplaçant le couteau vers le bas le long de l'**épi**, enlever les **grains de maïs**.
- Dans le grand bol contenant les **tortellinis**, ajouter le **maïs**, les **tomates**, le **feta** et le **reste du pesto**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir les **tortellinis** au **pesto** dans les assiettes. Garnir de **pignons** et de **crevettes**. Déchirer le **basilic** et le parsemer dans les assiettes.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.