

Salade de tortis au curry

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 personnes

- 300 g de tortis
- 2 càs de pâte de curry moyen
- 3 càs d'huile d'olive
- 4 tranches d'ananas
- 1 pomme
- 1/2 poivron rouge
- 1 tomate
- feuilles de sucrine
- sel, poivre, jus de citron

Laver le poivron, l'épépiner et le couper en petits dès. Laver la tomate, l'épépiner et la couper en petit dès. Peler la pomme, l'épépiner et la couper en petits dés. Couper les tranches d'ananas en petits morceaux. Mettre tous ces légumes et fruits dans un saladier, ajouter 1 càs d'huile d'olive, 1 càs de jus de citron et mélanger. Réserver. Dans un bol, mélanger la pâte de curry avec le reste d'huile d'olive.

Faire cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter, verser dessus le mélange huile/curry et bien mélanger tant que les pâtes sont chaudes. Laisser refroidir. Ajouter les pâtes aux légumes, bien mélanger. Dans un grand plat de service peu profond, disposer les feuilles de salade puis les pâtes aux légumes et servir.