



## Salade de fruits de mer à l'huile d'olive vierge

Temps de préparation: 3 minutes

Niveau: facile

### *Ingrédients pour 4 personnes:*

300g de Frutti di Mare, à cuisiner

1 cuillère à soupe d'ail haché

2 tomates

2 jus de citron

1 cuillère à soupe de persil haché

10cl d'huile d'olive

Sel, poivre



### *Préparation :*

1. Décongelez et égouttez les fruits de mer.
2. Taillez les tomates en dés, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, le persil et l'ail avec les tomates, et réservez.
3. Enrobez les fruits de mer avec la vinaigrette à l'huile vierge, salez et poivrez.
4. Servez sur une salade.