Pâtes italiennes au **Tartare aux algues**

2 personnes | 15 min préparation | 15 min cuisson

Les ingrédients

1 verrine de 100 g de Tartare aux algues de Bretagne et olives la belle-iloise
200 g de pâtes (ici des Elicoidali)
100 g de petits pois frais
1 petit oignon rouge
Huile d'olive
Quelques feuilles de basilic
Poivre

Les étapes

1- Cuire les pâtes dans de l'eau salée. Respecter le temps de cuisson indiqué sur le paquet
2- Ajouter les petits pois et l'oignon rouge ciselé, 4 à 5 min avant la fin de la cuisson des pâtes
3- Une fois la cuisson terminée, égoutter l'ensemble et y mélanger le Tartare aux algues
4- Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir le tout. Faire revenir environ 2-3 minutes tout en mélangeant régulièrement
5- Dresser dans des assiettes et ajouter quelques feuilles de basilic
6- Poivrer selon les goûts