

Pâtes italiennes au **tartare aux algues**



2 personnes

15 min préparation

15 min cuisson

Les ingrédients

1 verrine de [tartare aux algues de Bretagne la belle-iloise](#)
200 g de pâtes (ici des Elicoidali)
1 petit oignon rouge
100 g de petits pois frais
Huile d'olive

Les étapes

- 1- Cuire les pâtes dans une eau préalablement salée. Respecter le temps de cuisson indiqué sur le paquet.
- 2- Une fois la cuisson terminée, verser un filet d'huile d'olive dans une poêle et y mélanger les pâtes, le tartare aux algues, l'oignon rouge ciselé et les petits pois. Verser un peu d'eau de cuisson des pâtes pour éviter qu'elles ne collent. Faire revenir environ 2, 3 minutes tout en mélangeant régulièrement.
- 3- Dresser dans des assiettes et ajouter quelques feuilles de basilic. Poivrer selon les goûts.