

## recette française

**Français** : salade de pâtes avec crevettes, algues et citron

- 1 gousse d'ail.
- 500 g de pâtes fraîches.
- 1 c. à soupe de jus de citron.
- 200 g de petites crevettes décortiquées.
- 3 c. à soupe d'huile d'olive.
- 4 c. à soupe de tartare d'algues.
- sel.
- poivre.
- 2 c. à soupe de pignons de pin.

**Anglais** : pasta salad with shrimp, seaweed and lemon.

- 1 clove garlic.
- 500 g fresh pasta.
- 1 s. lemon juice soup.
- 200 g small peeled shrimps.
- 3 s. olive oil soup.
- 4 s. seaweed tartare soup.
- salt.
- pepper.
- 2 s. pine nut soup.

**Espagnol** : ensalada de pasta con gambas, algas y limón

- 1 diente de ajo.
- 500 g pasta fresca.
- 1 c. sopa de jugo de limón.
- 200 g camarones pelados pequeños.
- 3 c. sopa de aceite de oliva.
- 4 c. sopa tartar de algas.
- sal.
- pimienta.
- 2 c. sopa de piñones.