



Salade de pâtes au saumon

Ingrédients pour 6 personnes :

- 800 g de filets de merlan
- 200 g de filets de saumon frais
- 30 g de saumon fumé coupé en petits dés
- 50 g de carottes taillées en petits dés (cuits croquantes à l'eau salée et refroidis)
- 50 g de haricots verts taillés en petits dés (cuits de même)
- 50 g d'olives noires dénoyautées et coupées en gros morceaux
- 4 œufs
- 200 g de crème liquide
- cerfeuil ou persil simple
- sel et poivre de Cayenne

Temps de préparation :

30 mn

Temps de cuisson :

Température de cuisson :

Recette :

1. Lavez l'aneth puis mixez-le avec le zeste de citron, un peu de sel et de poivre et 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Faites cuire les pâtes al dente, dans une grande quantité d'eau bouillante salée, avec 1 sachet de safran
2. Quand elles sont cuites, égouttez-les. Assaisonnez d'un filet d'huile d'olive et laissez-les refroidir sur un grand plat. Versez les pâtes dans un saladier, arrosez-les d'huile à l'aneth et incorporez délicatement le saumon coupé en lanières.
3. Goûtez et ajustez l'assaisonnement avant de servir.

Commentaires :