



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Salade de pâtes, saumon et vinaigrette aux agrumes

Pour 2 personnes | Très facile

30 min | **3.62€** La portion (prix indicatif)



Une bonne vinaigrette aux agrumes qui va venir pulser cette recette de salade de pâte au saumon fumé.

Suggestion : utilisez des dés ou des lardons de saumon fumé pour avoir des morceaux plus épais. Vous pouvez remplacer la vinaigrette par des dés de fromage à l'ail & fines herbes qui feront une excellente sauce !

Les ingrédients

- 100 g de Pâte Torsade
- 2 pièce de Oeuf
- 60 g de Roquette
- 50 g de Tomate cerise
- 0.25 pièce de Oignon rouge
- 1.5 c à c de Graine de pavot bleu
- 1 c à s de Huile d'olive
- 1 c à s de Vinaigre de Xéres
- 1 pièce de Orange non traité
- 1 pièce de Citron jaune bio non traité
- 60 g de Saumon fumé

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Faites bouillir de l'eau dans une casserole pour les œufs et un grand volume d'eau salée dans une seconde casserole pour les pâtes.
- 2 Quand l'eau bout, faites cuire 2 œufs pendant 10 min.
Faites cuire 100 g de pâtes selon les instructions indiquées sur le paquet.

- 3
- 4 Une fois les pâtes cuites, refroidissez-les à l'eau froide.
Laissez les pâtes dans la passoire, ajoutez un filet d'huile d'olive et mélangez. Laissez égoutter pendant que vous préparez la suite.
- 5 Quand les œufs sont cuits, faites-les refroidir dans un bain d'eau glacée 5 à 10 min pour faciliter l'écalage.
- 6 Pendant ce temps, coupez 50 g de tomates cerises lavées en 2 ou 4.
- 7 Coupez 1/4 d'oignon rouge en petits dés.
- 8 Mélangez les ingrédients de la vinaigrette dans un bol : 1 grosse càs de vinaigre de xeres, les zestes d'orange et de citron, le jus de citron (20 ml), du sel, du poivre et 1 grosse càs d'huile d'olive.
Mettez de côté au frais en attendant.
- 9 Quand les œufs ont refroidi, écalez-les. Coupez-les en 4 ou 6 quartiers.
- 10 Dressez la salade : dans le fond d'un saladier, mettez les pâtes puis la roquette, les tomates, les œufs, l'oignon et 60 g de saumon déchirées en morceaux (l'équivalent de 2 tranches).
- 11 Arrosez de vinaigrette et ajoutez 1.5 càc de graines de pavot.
C'est prêt !