

Salade de pâtes au saumon



Je dois avouer qu'il est rare que je mette des recettes de salades, pourtant j'en mange pratiquement tous les soirs, mais bon ce sont des salades de tomates et il n'y a pas mille et une façon de réaliser une salade de tomates ! Mais en tout cas quand je fais une salade qui sort de l'ordinaire, enfin je veux dire une vraie recette, il faut que je vous la propose ! Surtout quand elles sont aussi bonnes et savoureuses que celle-ci, bien assaisonner avec sa ciboulette et ses zestes de citron, et les pâtes avec du saumon c'est juste un régal. Vous pouvez agrémenter cette salade avec des tomates, des surimis, des dés de fromages,...Faites-vous plaisir et régalez-vous !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

500g de pâtes tricolores (j'ai pris des penne rigates)

200g de saumon fumé

1/2 citron jaune

1c. à soupe d'huile d'olive

Ciboulette fraîche (à volontéeééé)

1/2c. à café de sel

Poivre

Préparation:

Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée le temps indiqué sur le paquet. Puis rincez-les à l'eau froide et égouttez-les. Versez-les dans un saladier et ajoutez-y l'huile d'olive. Laissez refroidir à température ambiante.

Pendant ce temps, coupez le saumon fumé en fines bandes. Mélangez-les délicatement aux pâtes.

Salez et poivrez. Ajoutez de la ciboulette ciselée et les zestes de citron. Mélangez et réservez au réfrigérateur pour au moins 1H.

Servez froid avec ou sans vinaigrette (pour ma part je mange les salades de pâtes et de riz sans vinaigrette !).