

SALADE DE TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ

Novembre 2008 (Actualisé en Juillet 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 150 g de tagliatelles
- ★ 150 g de saumon fumé
- ★ 1 concombre
- ★ 1 poivron jaune
- ★ 4 brins d'aneth
- ★ 1 demi-cuillère à café de baies roses
- ★ 20 cl de mayonnaise
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande

Ustensiles : Casserole, Égouttoir, Saladier

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,55 € (soit 1,89 € par personne)



Recette :

Faire cuire les tagliatelles dans une grande casserole d'eau bouillante salée en respectant l'indication de temps de cuisson préconisée sur l'emballage (généralement 10 minutes), les rincer, les rafraîchir à l'eau froide et les égoutter. Couper les tranches de saumon en lanières de 1 cm de largeur. Laver concombre et poivron à l'eau fraîche, les essuyer. Enlever le pédoncule du poivron, le couper en deux, éliminer les graines et les parois blanches; découper la chair en petits dés. Couper le concombre en deux, fendre une moitié sur la longueur, éliminer les graines avec une cuillère à café, couper la chair en petits dés. Ciseler l'aneth grossièrement.

Dans un saladier, verser les tagliatelles, ajouter les lanières de saumon, les dés de poivron et de concombre, l'aneth ciselé et la mayonnaise. Mélanger délicatement et parsemer de baies roses. Mettre au réfrigérateur et servir bien frais.

Boisson :

Un Reuilly blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.