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 | **3.82€ 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 !