



## SALADE DE PÂTES ESTIVALE

Pour 4, il faut :

- 250 g de pâtes (j'ai choisi les Spirales trio jardinière de MARKAL, des pâtes à trois couleurs aux épinards, tomates, ail et curcuma)
- 4 petites tranches de saumon fumé
- une vingtaine de tomates cerise
- de l'huile d'olive
- du citron vert
- sel et poivre
- le mélange d'herbes pour poisson de Picard (romarin, aneth, persil, coriandre, thym, ciboulette)

Faire cuire les pâtes une petite dizaine de minutes. Pendant ce temps, trancher le saumon fumé en lamelles et couper les tomates cerise en deux. Préparer une vinaigrette avec une cuillère à soupe de jus de citron vert et quatre cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Egoutter les pâtes, les arroser d'un filet d'eau froide pour stopper la cuisson et les verser dans un saladier. Ajouter immédiatement la sauce et mélanger afin de bien enrober les pâtes. Incorporer les lanières de saumon. Mettre au frais.

Quand la salade a refroidi, ajouter les tomates et saupoudrer d'herbe. Remettre au frais pendant au moins une heure avant de servir.