

Salade de pâtes au saumon fumé et curry

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

Ingédients pour 4 personnes :

400 g de torti (pâtes)

4 tranches de saumon fumé

1 filet d'huile d'olive

2 cuil à soupe de jus de citron

Curry en poudre

Sel & poivre

Quelques graines de Tournesol

Préparation :

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée selon les indications du paquet pour qu'elles soient « al dente ».

Égouttez les et rafraîchissez les sous l'eau froide.

Découpez les tranches de saumon en petits dés.

Récupérez quelques zestes de citron et pressez le

Versez les pâtes dans un saladier et mélangez les avec le saumon, le curry en poudre, le jus de citron, quelques zestes de citron, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre, mélangez.

Placez au frais 30 min avant de servir.

Vous reste plus qu'à passer à table

Vous pouvez accompagner votre salade de quelques graines de Tournesol

Bon appétit à toutes & tous !!