

SALADE DE PÂTES AU SAUMON ET à L'ANETH



Cette salade complète marie de petites pâtes, du saumon tendre, du céleri croquant et de l'oignon rouge avec une sauce légère au yaourt grec, à la moutarde de Dijon et au citron. L'aneth apporte une touche de fraîcheur qui s'accorde parfaitement avec le saumon.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
- **Temps de cuisson:** 10 mins
- **Portions:** 4 portions

Ingredients

- 250 g de petites pâtes (coquillettes ou conchiglie)
- 250 g de saumon cuit émietté
- 120 g de yaourt grec
- 80 g de mayonnaise
- 1 branche de céleri
- 1/2 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 citron
- 3 cuillères à soupe d'aneth frais
- Quelques feuilles de laitue romaine

- Sel et poivre
-

Préparation

Étape 1

Cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Les égoutter puis les laisser refroidir complètement.

Étape 2

Mélanger le yaourt grec, la mayonnaise, la moutarde, le zeste et le jus de citron, l'aneth ciselé, le sel et le poivre.

Étape 3

Émietter le saumon puis couper finement le céleri et l'oignon rouge.

Étape 4

Réunir les pâtes refroidies, le saumon, le céleri, l'oignon et la sauce dans un grand saladier. Mélanger délicatement.

Étape 5

Répartir quelques feuilles de laitue dans les assiettes puis déposer la salade de pâtes par-dessus. Décorer avec quelques brins d'aneth frais.

Étape 6

Servir bien frais.