



Salade de pâtes au saumon fumé



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de penne (De Cecco)

200 ml de crème légère

1/2 concombre

200 grammes de saumon fumé

1 pincée sel et poivre

50 grammes de parmesan

2 cuillères à soupe d'aneth

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez les pâtes selon les indications de l'emballage. Égouttez.
- 2.** Épluchez le concombre et coupez-le en petits dés.
- 3.** Mélangez-les avec la crème.
- 4.** Coupez le saumon fumé en lanières.
- 5.** Incorporez le concombre et le saumon dans les pâtes.
- 6.** Salez et poivrez.
- 7.** Décorez de parmesan et d'aneth.