

L'été et ses salades

Salade de pâtes pour l'été



Ingrédients : pour 4 personnes	Préparation
 400 g de pâtes (celles de votre choix)  2 tomates  1/2 concombre  1/2 oignon rouge  1 fromage blanc  150 g de rillettes de saumon  2 oeufs durs  1 cuillère à soupe de moutarde  2 brins de ciboulette  1 pincée de sel >  1 pincée de poivre	<p>Faites cuire les pâtes...</p> <p>Pendant ce temps, coupez les tomates, le concombre et l'oignon rouge en dés.</p> <p>Préparez les œufs durs (plongez-les dans l'eau en ébullition pendant 10 min, pas plus puis rincez-les à l'eau froide en enlevant délicatement la coquille).</p> <p>Ensuite préparez la sauce au yaourt, pour cela mélangez les rillettes de saumon avec le fromage blanc, la ciboulette et une petite touche de moutarde et assaisonnement selon votre goût.</p> <p>Une fois les pâtes prêtes, mélangez-les avec la sauce au yaourt.</p> <p>Ajoutez les légumes et remuez le tout.</p> <p>Enfin posez les œufs durs coupés en deux sur le dessus du plat ou émiettez-les, selon les préférences.</p> <p>Hum régalez-vous !!!</p>