

## Salade de pâtes au saumon fumé et aux olives

C'est la saison des pique-niques ! Et pour ça rien de tel qu'une bonne salade de pâtes facile à réaliser et à transporter !

### Ingrédients

- 200 g de farfalles
- 4 tranches de saumon fumé
- 2 bouquets de brocolis
- 150 g d'olives noires confites Tramier
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Délicate Tramier
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
- sel, poivre

### Préparation

Faites cuire les bouquets de brocolis à la vapeur.

Cuisez les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 8 min. Égouttez-les et laissez-les refroidir.

Tranchez le saumon fumé en lamelles.

Dans un bol, mélangez le jus de citron, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre.

Assaisonnez les pâtes avec cette vinaigrette et ajoutez les lamelles de saumon fumé, les bouquets de brocoli à la vapeur et les olives.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Réservez au frais avant de déguster.

- 4 pers.
- 15 Min.
- 15 Min.