

Salade de farfalles à la truite fumée

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 200g de farfalles
- 100g de pointes d'asperges vertes
- 200g de feta
- 200g de petites tomates coupées en deux
- 100g de truite fumée émincée
- 4 oeufs cuits durs
- 1 échalote pelée et émincée
- 1 cuillère à café de moutarde
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à soupe de basilic
- 1 pincée de sel

- 1.** Faire bouillir une grande casserole d'eau et cuire les farfalles avec les asperges une dizaine de minutes puis les égoutter.
- 2.** Mettre les pâtes dans un saladier avec les asperges, la truite et la feta.
- 3.** Couper les oeufs en rondelles et les ajouter aux pâtes avec les tomates et l'échalote.
- 4.** Dans un bol, préparer la sauce avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel et basilic.
- 5.** Ajouter à la salade et bien mélanger.

