

# Salade de farfalles à la truite fumée

**Pour 4 personnes :**

**Ingrédients :**

- 200g de farfalles
- 100g de pointes d'asperges vertes
- 200g de feta coupée en cubes
- 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
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère 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.

