

Salade Sainte Marine

Pour 4 personnes :

300 g de pâtes (des farfalles, ici)

4 tranches de saumon fumé

$\frac{1}{2}$ concombre

3 tomates

5 bâtonnets de surimi

1 pot d'oeufs de lump noir



- Faire cuire les pâtes, comme indiqué sur le paquet, de façon à les laisser al dente. Les passer à l'eau froide, pour stopper la cuisson et réserver jusqu'à refroidissement complet.
- Couper le concombre en petits morceaux, après en avoir ôté le coeur, ainsi que les tomates, après les avoir égrainées.
- Émincer le saumon fumé en fines lanières et ajouter le tout aux pâtes. Mélanger.
- Ajouter 1 ou 2 CS d'oeufs de lump et mélanger de nouveau, tout doucement, pour ne pas les éclater.
- Servir avec une vinaigrette assez relevée (et bien citronnée, ça va bien avec l'ensemble).

