## Salade de Pâtes Penne à la Truite des Pyrénées

## Pour 6 personnes:

- 500 g de pâtes penne
- 4 filets de truite des Pyrénées
- 1 sachet de court-bouillon aux légumes et vin blanc (Maggi)
- 1 gros oignon doux (type Lézignan ou Mulhouse)
- 1 boîte de maïs doux
- 1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter le sachet de court-bouillon puis le laisser se dissoudre.
- 2. Plonger les filets de truite durant 15 minutes. Les essorer et réserver au frais.
- 3. Dans une autre casserole d'eau bouillante, ajouter les pâtes puis les laisser cuire durant une dizaine de minutes. Les essorer et réserver.
- 4. Émincer finement l'oignon puis réserver.
- 5. Dans un saladier, verser les pâtes froides avec le maïs et les oignons émincés. Émietter ensuite les filets de truite.
- 6. Agrémenter le tout avec une mayonnaise maison (<u>recette ici</u>) : c'est prêt! [

 $\square$  Une jolie petite salade à déguster à n'importe quelle saison. Il est possible de rajouter une multitude produits de saison pour plus de gourmandises !  $\square$ 



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation!

