



# 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 (**recette ici**) : c'est prêt ! ☐

☐ 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 ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

