

Salade de Crozets de Savoie

(Les Crozets de Savoie sont de petites pâtes carrées au Sarrazin).

Recette pour 4 personnes :

Les ingrédients : Crozets 200 g ; concombre 1 ; petits oignons nouveaux 2 ; tomates charnues moyennes 2 ; filets de truite saumonée 150 g ; huile d'olive 3 c. à soupe ; vinaigre balsamique 1 c. à soupe ; sel et poivre.

- 1. Verser les Crozets dans une casserole d'eau bouillante salée, remuer après reprise de l'ébullition et compter environ 30 minutes de cuisson : (vérifier la cuisson). Egoutter et rafraîchir**
- 2. Eplucher, laver et sécher les petits oignons, puis les émincer.**
- 3. Eplucher le concombre, le couper en quatre dans la longueur, enlever les graines, le tailler en dés.**
- 4. Ebouillanter les tomates pour enlever la peau, ôter les graines et couper en cubes.**
- 5. Tailler en fines lanières les filets de truite.**
- 6. Préparer la sauce vinaigrette.**
- 7. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier, arroser de vinaigrette, et mélanger délicatement.**

Remarque : *Vous pouvez remplacer les filets de truite par du saumon fumé, ou bien par de dés de jambon blanc ou des blancs de poulet sautés et émincés etc.....*