

Pasta au saumon pesto et mozzarella



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
21933	Fusilli cuit 1 kg Zini	500 Gramme
197807	Pennette intégrale au blé complet cuite BIO 1 kg Zini	500 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	150 Gramme
183023	Mozzarella cerise 8 g 18% MG 1 kg	200 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	300 Gramme
281125	Tranchette de saumon Atlantique fumé décongelé 500 g	200 Gramme
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé	5 Gramme
	Olives noires de Kalamata	150 Gramme
	Huile d'olive	2 Centilitre
	Fleur de sel	PM

Etapas de préparation

- 1 Pocher 2 minutes les pâtes à l'eau bouillante puis les faire sauter avec le pesto, l'huile d'olive et les tomates cerises. Ajouter les olives de Kalamata.
- 2 Sortir du feu et ajouter les billes de mozzarella et le basilic.
- 3 Dresser sur assiette creuse puis finir avec le saumon fumé et les éléments de décor.

Le pinceau de miel permet la tenue des céréales sur le poisson.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid