

## Salade de pâtes au saumon fumé épicé et aioli au pesto



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
5 kg	Cellentani en sac 5 kg BARILLA	0007210
0.25	Concombres	~
0.3	Tomates cerises	~
0.3	Poivron orange	~
0.25	Fèves de soja	~
0.1	Pousses de pois mange-tout	~
0.7	Saumon fumé épicé	~
0.45	Mayonnaise	~
0.075	Crème fraîche	~
2 PM	Zestes de citrons verts	~
0.008	Ail	~
0.05	Pesto alla genovese en poche 500 g BARILLA	0024401
PM	Sel	~
PM	Poivre	~
0.175	Huile d'olive	~
0.075	Jus de citron	~
0.03	Miel	~
0.18	Oignon rouge	~

## Étapes de préparation

- 1 Aïoli au Pesto alla Genovese : Mélangez la mayonnaise, la crème fraîche, le zeste de citron, l'ail écrasé, le Pesto alla Genovese Barilla for Professionals et assaisonnez.
- 2 Vinaigrette au citron : Fouettez le jus de citron, l'huile d'olive, le miel et assaisonnez. Epluchez et coupez l'oignon avant de l'ajouter à la vinaigrette au citron. Laissez mariner pendant 10 minutes.
- 3 Salade de pâtes : Faites cuire les pâtes selon le temps indiqué sur l'emballage, en réduisant le temps de cuisson d'une minute.
- 4 Refroidissez-les dans de l'eau glacée et égouttez-les.
- 5 Coupez le concombre en morceaux et mélangez-le aux tomates coupées en deux, au poivron égrainé et émincé, aux fèves de soja et aux pousses de pois mange-tout.
- 6 Versez la vinaigrette au citron sur les légumes et les pâtes.
- 7 Coupez le saumon en morceaux et servez avec la salade de pâtes et l'aïoli au Pesto alla Genovese.

## Astuce du chef

Notre astuce pour la vente à emporter : assemblez le plat quand il est froid et emballez l'aïoli au Pesto alla Genovese séparément pour conserver toutes les saveurs.