

SALADE DE TAGLIATELLES À LA CANNELLE

Ingédients :

- 100 g de tagliatelles (fraîches de préférence)
- quelques cerneaux de noix
- une petite tranche de saumon fumé
- un quart de pomme Golden
- le tiers d'un morceau de mozzarella

Pour la vinaigrette :

- 30 mL de vinaigre de cidre
- 15 mL d'huile d'olive
- une pincée de cannelle en poudre
- une pincée de sel

Recette :

1. Faites cuire les tagliatelles dans une casserole d'eau additionnée de sel. Lorsque celles-ci sont cuites, déposez-les dans une passoire et laissez-les refroidir.
2. Pendant ce temps-là, découpez la pomme Golden en julienne, découpez le mozzarella en dés et découpez le saumon fumé en lanières.
3. Dès que les tagliatelles sont refroidies, disposez-les dans l'assiette. Recouvrez-les de lanières de saumon, de morceaux de pomme et de mozzarella. Ajoutez-y des cerneaux de noix.
4. Enfin, assaisonnez avec la vinaigrette. C'est prêt !