



## SALADE DE PÂTES AU SAUMON EN VERRINE ET VINAIGRETTE AU PAMPLEMOUSSE

Préparation: env. 35 minutes | Pour 4 personnes | Difficulté moyenne | 630 kcal par personne

### GRIMBERGEN BLONDE:

Le goût acidulé de la vinaigrette au pamplemousse est complété de manière optimale par les arômes de fruits mûrs et les notes épicées de clou de girofle de la Grimbergen Blonde.

### INGRÉDIENTS:

400 g de filet de saumon	1 branche de romarin
200 g de pâtes, p. ex. Fusilli ou Conchigliette	5 branches de thym
40 g de pignons	2 branches de basilic
1 chicorée rouge	2 branches d'origan
1 concombre	Cresson
2 pamplemousses	Sel
1 dl d'huile d'olive	Poivre du moulin
2 c. à s. de vinaigre balsamique blanc	

### PRÉPARATION:

1. Peler les pamplemousses et en détailler les suprêmes dans un bol. Effeuilier les herbes, les hacher finement, les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive et verser le tout sur les suprêmes de pamplemousse. Laisser mariner pendant 20 minutes, puis ajouter le vinaigre balsamique et assaisonner avec le sel et le poivre. Peler le concombre, le couper en deux, puis en fines tranches. Assaisonner d'une pincée de sel et laisser mariner pendant 20 minutes. Egoutter ensuite le concombre. Faire dorer les pignons dans une poêle. Laver la chicorée rouge et la couper en petits morceaux à la main.
2. Cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée. Verser les pâtes dans une passoire et les laisser refroidir. Saler le filet de saumon et le faire dorer des deux côtés dans une poêle. Cuire au four à 150 °C pendant 8 minutes environ. Laisser refroidir quelques minutes et couper le saumon en morceaux de taille moyenne.
3. Dans un grand bol, mélanger les pâtes, le saumon, les rondelles de concombre, la chicorée rouge et la vinaigrette au pamplemousse. Verser le mélange dans des verrines et garnir de pignons et de cresson avant de servir.
4. Il est maintenant temps d'ouvrir une Grimbergen Blonde et de savourer un apéritif bien mérité.

### CONSEIL:

On peut tremper le pamplemousse dans de l'huile d'olive chaude avant la préparation pour permettre aux suprêmes de se détacher plus facilement de l'écorce du fruit, de rehausser la saveur de la vinaigrette et d'atténuer son amertume.