

Salade de farfalles au poulet fumé, aux tomates séchées et aux olives

Préparation et cuisson 25 mn :

Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de farfalles
3 c à s d'huile d'olive
3 c à c de câpres égouttées
1 belle gousse d'ail hachée
100 g de tomates séchées coupées en petits morceaux
80 g d'olives niçoises
6 anchois hachés
La viande d'1/2 poulet fumé en morceaux sans la peau
15 g de persil plat ciselé
Copeaux de parmesan
Sel et poivre

Mettre les pâtes à cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée, les garder al dente.

Pendant ce temps mélanger l'huile d'olive, l'ail haché, les olives niçoises, les tomates séchées en morceaux, les morceaux de poulet fumé, le persil, les anchois et les câpres dans un grand saladier.

Assaisonner.

Égoutter les pâtes, les rafraîchir à l'eau froide, les égoutter à nouveau et les verser dans le saladier. Bien mélanger.

Réserver au frais. Pour le service parsemer de copeaux de parmesan.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>