

Salade de pâtes des Pouilles



Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de pâtes courtes (j'ai pris des pennes)

125 g de billes de mozzarella

200 g de filet de thon à l'huile

1 poivron rouge

1 poivron jaune

1 aubergine

100 g de coulis de tomate nature

12 tomates séchées à l'huile

50 g d'olives niçoises

1,5 c à s de pignons

1,5 c à s de câpres au vinaigre

1 gousse d'ail

1/2 bouquet de basilic

Un peu d'origan

Piment d'Espelette

Sel

1/2 c à c de sucre

Huile d'olive

Vinaigre

Faire brunir les poivrons au grill du four. les laisser refroidir dans de l'aluminium et les peler puis les couper en lanières après avoir retiré les graines.

Couper les aubergines en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur sans les peler et le saisir sur un grill en fonte après les avoir légèrement huilées.

Faire griller à sec les pignons dans une poêle et couper les tomates séchées en lanières. Peler l'ail et le hacher.

Mélanger le sucre, 3 c à s de vinaigre et 4 c à s d'huile d'olive dans un bol, parfumer d'origan et d'un peu de piment d'Espelette. Ajouter l'ail et émulsionner à la fourchette.

Cuire les pâtes " al dente " dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les mettre dans le saladier. Verser le coulis de tomate réchauffé et ajouter les tomates séchées et les olives, ainsi que les câpres égouttées et la vinaigrette. Remuer et laisser refroidir en mélangeant de temps en temps. Ajouter les aubergines, les poivrons et à nouveau 2c à s d'huile d'olive. Mélanger.

Pour le service ajouter le thon égoutté et en morceaux, les billes de mozzarella, le basilic ciselé et terminer par les pignons de pin.

Vin conseillé : un Valpolicella

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>