

Salade de pâtes au thon, crevettes et feta à ma façon

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de farfalle
1 boîte de thon au naturel de 150 g
100 g de feta
1 gros oignon
200-250 g de tomates cerises
1 boîte de petits pois (140 g égouttés)
24 crevettes roses
Basilic
3 c à s d'olives niçoises
Huile d'olive
Sel et poivre

Pour la vinaigrette
5 c à s d'huile d'olive
4 c à s de vinaigre de Xérès
1 c à s de paprika
Sel et poivre

Faire cuire les farfalle à l'eau bouillante salée suivant les indications du paquet. Les égoutter et les mettre dans un saladier avec un peu d'huile d'olive pour qu'elles ne collent pas.

Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients et la verser sur les pâtes encore tièdes, mélanger et laisser refroidir.

Couper l'oignon épluché en rondelles et les blanchir 2 mn à l'eau bouillante. Les égoutter après les avoir passées sous l'eau froide.

Couper la feta en dés, les tomates cerises en 2, émietter le thon, décortiquer les crevettes.

Laver et ciseler le basilic. Ajouter le tout aux pâtes refroidies avec les olives, les petits pois et les rondelles d'oignon.

Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement. Réserver au frigo jusqu'au moment du service.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>