

Salade pâtes au thon à la sicilienne

Préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

600 g de penne

300 g de ventrèche de thon à l'huile d'olive (ou du thon germon blanc à l'huile d'olive)

3 c à s de purée de tomates séchées

50 g de tomates séchées à l'huile d'olive

60 g d'olives noires Taggiasche dénoyautées ou Picholines ou Lucques

30 g de câpres

2 c à s d'origan séché

250 g de tomates cerise

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Vinaigre balsamique (que j'ai rajouté)

Dans un saladier mettre la purée de tomates séchées avec 4 c à s d'huile d'olive, l'origan, les tomates cerises coupées en 2, les tomates séchées coupées en petits morceaux, les olives, les câpres grossièrement hachées (garder un peu de ces ingrédients pour la décoration avant de servir), sel et poivre.

Cuire les pâtes al dente selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Quand elles sont cuites les égoutter et les passer rapidement sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Les égoutter à nouveau. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive et les verser encore chaudes dans le saladier contenant les autres ingrédients. Bien mélanger et laisser refroidir en mélangeant plusieurs fois. Ajuster l'assaisonnement et ajouter si vous le désirez le vinaigre balsamique.

Au moment de servir mélanger à nouveau et ajouter la ventrèche de thon détaillée en gros morceaux ainsi qu'un peu d'huile d'olive si nécessaire.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>