

Recette : Salade de Pâtes au Poulet Fraîcheur

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Nombre de portions : 4 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients nécessaires

- 250g de pâtes courtes (type fusilli ou penne)
- 2 blancs de poulet cuits et émincés
- 1 poivron rouge coupé en petits dés
- 150g de tomates cerises coupées en deux
- 1 petite boîte de maïs égoutté
- 50g d'olives noires dénoyautées
- Quelques feuilles de basilic frais ciselées

Vinaigrette maison

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique ou de jus de citron
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- Sel et poivre du moulin selon votre goût

Étapes de préparation

- Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet.
- Égouttez les pâtes et passez-les immédiatement sous l'eau froide pour stopper la cuisson et éviter qu'elles ne collent.
- Dans un grand saladier, mélangez les pâtes refroidies avec les morceaux de poulet.
- Ajoutez le poivron, les tomates cerises, le maïs et les olives.
- Dans un petit bol, émulsionnez les ingrédients de la vinaigrette.
- Versez la sauce sur la salade, mélangez délicatement pour bien enrober tous les ingrédients.

- Parsemez de basilic frais juste avant de servir.

Conseils de conservation

- Conservez la salade dans une boîte hermétique au réfrigérateur.
- Elle peut être consommée dans les 48 heures suivant la préparation.
- Si vous préparez la salade à l'avance, ajoutez la vinaigrette uniquement au moment de servir pour garder les légumes croquants.