

# 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

- 250g de pâtes courtes (type fusilli ou penne)
- 2 blancs de poulet cuits et émincés
- 150g de tomates cerises coupées en deux
- 1/2 concombre coupé en dés
- 50g d'olives noires dénoyautées
- 1 oignon rouge finement ciselé
- Une poignée de basilic frais ou de roquette
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre du moulin

## Étapes de préparation

- Faites cuire les pâtes dans une grande 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 émincés.
- Ajoutez les tomates cerises, le concombre, l'oignon rouge et les olives.
- Dans un petit bol, émulsionnez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre.
- Versez la vinaigrette sur la salade et mélangez délicatement pour bien enrober tous les ingrédients.
- Ajoutez les feuilles de basilic ou la roquette juste avant de servir pour garder leur fraîcheur.

## Conseils du chef

- Pour plus de gourmandise, ajoutez 50g de feta émiettée ou de copeaux de parmesan.
- Vous pouvez préparer cette salade à l'avance et la conserver au réfrigérateur jusqu'à 24 heures.
- Si vous utilisez des restes de poulet rôti, la saveur sera encore plus prononcée.