



Salade de pâtes tricolore au CAMBOZOLA et aux tomates séchées

Ingrédients

Recettes pour 4 portions

400 g de CAMBOZOLA
125 g de tomates séchées
400 g de pâtes tricolores
100 g d'olives noires
100 g de câpres ou d'olives vertes
2 échalotes
1 gousse d'ail

2 c. à table de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe de jus de citron
Sel de mer, fleur de sel
Poivre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation:

1. Couper les tomates séchées au soleil en fines lanières. Verser plus de 150 ml d'eau bouillante. Faire tremper pendant une demi-heure et égoutter l'excès d'eau. Égoutter les olives et les couper en fines rondelles.
2. Pour la vinaigrette, éplucher l'échalote et l'ail, puis les couper en petits dés. Mélanger le vinaigre balsamique, le jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonner au goût avec du sel de mer et du poivre et verser sur les échalotes et l'ail.
3. Préparer les pâtes en suivant les instructions sur l'emballage. Pendant que les pâtes sont encore chaudes, mélanger avec les tomates séchées, les olives, les câpres et la vinaigrette. Couper le CAMBOZOLA et ajouter-le à la salade refroidie.

Astuce: Ajouter des cubes de poitrine de poulet frits