

Salade de pâtes aux petits pois et au thon

Ingrédients



des Petits pois



des Pâtes



du Thon

Recette

Plongez les pâtes dans un grand volume d'eau salée et faites-les cuire le temps indiqué sur votre paquet.

10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois écosés.

Lorsque les pâtes et les petits pois sont cuits, égouttez-les puis passez-les rapidement sous l'eau froide.

Ouvrez votre boîte de thon, égouttez-le et écrasez-le grossièrement à l'aide d'une fourchette

Versez les pâtes et les petits pois dans un bol, ajoutez de l'huile d'olive, du vinaigre, du sel et du poivre du moulin.

Ajoutez le thon puis mélangez.

Mettez au frais jusqu'au moment de servir.

Astuce 1

N'hésitez pas à ajouter à votre salade de pâtes des pignons de pin, des dés de concombre et pourquoi pas des dés de tomates séchées, ainsi que des herbes fraîches ciselées.