



SALADE DE PÂTES COMPLETES, TOMATES, AMANDES ET POULET FUMÉ



Ingrédients

Pour 4 personnes :

250g de pâtes complètes

4 càs d'huile d'olive

Ciboulette

2 càs de vinaigre de Xéres

500g de tomates cerises

80g d'amandes émondées

300g de filet de poulet fumé et émincé



Préparation

Préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, du sel et du poivre. Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée. Egoutter et y ajouter la vinaigrette.

Faire dorer les amandes dans une poêle, sans matière grasses.

Concasser grossièrement les amandes et les ajouter aux pâtes.

Couper les tomates en quatre, hacher la ciboulette.

Mélanger les tomates coupées avec les pâtes et garnir de tranches de poulet.