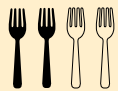


SALADE DE Farfalle à la Grecque



15 min.

Difficulté



Prix conseillé €€€€

Saison idéale : été pour des tomates cerises juteuses et savoureuses



Ingrédients



- 800 g de **FARFALLE UR**
- 150 g de féta
- 800 g de blanc de poulet
- 150 g de tomates cerise
- basilic
- 25 cl d'huile d'olive
- 80 g de pignons de pin torréfiés
- 12 cl de vinaigre de Xerès
- sel et poivre

Préparation

- **Les pâtes :** porter l'eau à ébullition puis ajouter les pâtes. Laisser cuire 8 minutes en liaison chaude ou 5 minutes en liaison froide.
- **La sauce vinaigrette :** mélanger l'huile, le vinaigre, le basilic ciselé et les pignons de pin torréfiés
- **L'accompagnement :** détailler la féta en dés et couper en 2 les tomates cerise. Réserver. Couper les blancs de poulet en tranches fines et les faire revenir à la poêle dans un peu de matière grasse. Saler, poivrer.
- **Le dressage :** mélanger l'ensemble des ingrédients et ajouter la sauce vinaigrette. Parsemer de basilic ciselé et déposer quelques tomates cerise supplémentaires pour la décoration.



Recette méditerranéenne