

## Salade de pâtes au poulet, piquillos, feta et noix

Cuisson et préparation 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

425 g de poulet cuit détaillé en gros morceaux

300 g de pâtes

220 g de piments del piquillos en conserve

150 g de feta

50 g de noix

3 belles c à c de moutarde à l'ancienne

3 c à s de vinaigre

6 c à s d'huile d'olive

Basilic

1 gousse d'ail hachée

Cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée suivant le temps indiqué sur le paquet puis les égoutter et les rincer sous l'eau froide. Les égoutter à nouveau.

Égoutter les piments del piquillos et s'il sont gros les couper en 2.

Dans un saladier mélanger les pâtes avec les piments del piquillos, la feta coupée en dés, le poulet, les noix et du basilic ciselé.

Dans un bol préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, la moutarde à l'ancienne, l'ail haché sel et poivre. Bien émulsionner et verser dans le saladier sur la salade au poulet. Mélanger délicatement, vérifier l'assaisonnement et terminer par quelques feuilles de basilic pour la déco.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>