

Salade de pâtes, anchois, olives noires et tomates



Pour 4 personnes :

- 500 g de pâtes gansettes
- 50 g d'olives noires
- 6 à 7 cuillères à café de câpres égouttées
- Une quinzaine d'anchois à l'huile
- 3-4 tomates moyennes
- poivre, huile d'olive

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau. Egouttez-les et réservez-les dans un saladier. Coupez les anchois en deux et incorporez-les aux pâtes. Lavez et séchez les tomates, coupez-les en dés.

Mélangez les olives, les câpres, les tomates aux pâtes. Poivrez. Placez le saladier au réfrigérateur une trentaine de minutes. Servez arrosées d'un filet d'huile d'olive.