



Salade de pâtes au poulet grillé

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 7 PersoPoints par pers

- 200 gr de pâtes crues
- 2 filets de poulet
- 200 gr de tomates cerises coupées en deux
- des mini concombres
- 1 œuf
-
-
- Vinaigrette :
-
- 4 cs de vinaigre Melfort (partenariat)
- 1 cs de moutarde
- origan
- basilic
- ail en poudre
- 1 cs d'huile d'olive
- 3 cs de jus de citron
- sel, poivre

Faire la vinaigrette en mélangeant le vinaigre, la moutarde, l'huile d'olive et le jus de citron. Ajouter de l'origan, du basilic, de l'ail, le sel et le poivre et mélanger bien le tout. Personnellement j'ai tout mis dans un shaker que j'ai secoué. Réserver au frais.

Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Égoutter et rincer à l'eau froide afin d'arrêter la cuisson puis les placer dans votre saladier. Verser un peu de vinaigrette et mélanger le tout.

Faire griller le poulet dans une poêle recouverte d'une feuille de cuisson puis le couper en morceaux.

Faire cuire l'œuf dur et le couper en 4.

Rajouter le tout dans le saladier, ainsi que les concombres coupés en rondelles (les mini concombre ne s'épluchent pas) et les tomates cerises coupées en deux.

Verser le reste de la vinaigrette, mélanger le tout et placer au réfrigérateur. A déguster lorsque les pâtes auront entièrement refroidies.