

Salade de pâtes aux tomates cerises et olives de Nice

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Il vous faut pour 4 personnes

• 200 g de pâtes • 1/2 concombre • 1 échalote • 200 g de tomates cerise bien sucrées •
30 olives noires de Nice • 1 grosse gousse d'ail • 2 càs d'huile d'olive + 1 càs pour les pâtes
• 1 càc de vinaigre balsamique • un peu de sel fin • gros sel

Faire cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salée (voir le temps exact sur le paquet). Les égoutter, les rafraîchir sous l'eau froide. Les mettre dans un récipient avec une càs d'huile d'olive. Mélanger pour ne pas qu'elles collent. Bien laisser refroidir.

Dans un grand saladier, casser les tomates cerises en deux avec les doigts (attention aux éclaboussures !). Taper sur les olives avec un mortier, ou une grosse tasse bien solide, pour les dénoyauter. Les ajouter aux tomates, mélanger.

Peler le concombre et le couper en petits dés. Peler l'échalote et la ciseler finement. Ajouter le tout aux pâtes.

Faire une vinaigrette avec la gousse d'ail pelée, dégermée et écrasée, une pincée de sel, 2 càs d'huile d'olive, et 1 càc de vinaigre balsamique.

Mélanger les pâtes avec tous les légumes, ajouter la vinaigrette, mélanger et réserver au frais quelques heures (ou mieux une nuit) avant de servir.