



500 g de puntalette
4 tomates moyennes
1 concombre
+/- 200 g de feta (de qualité !)
+/- 200 g d'olives noires (si possible de Kalamata !)
1 oignon rouge (ou 4 tiges de cébettes)
1/2 bouquet de persil plat (ou de basilic)
2 c. à soupe de vinaigre de Xérès (ou de vinaigre de vin)
6 c. à soupe d'huile d'olive (ou plus selon vos goûts)
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez rajouter des courgettes crues coupées finement, des poivrons de plusieurs couleurs pelés, des cœurs d'artichauts, ou, si vous n'êtes ni végane ni végétarien, du thon émietté, des crevettes coupées en morceaux ou du saumon fumé. Pour pouvez également utiliser d'autres variétés de pâtes. Regardez en bas de page pour une autre recette de salades de pâtes, celle de Roselyne qui est fameuse !

- Faites cuire les pâtes selon les indications figurant sur le paquet.
- Dans un bol, mélangez le vinaigre avec le sel et le poivre. Rajoutez l'huile d'olive et émulsionnez. Réservez.
- Égouttez les pâtes, mettez-les dans un grand saladier avec la sauce, mélangez.
- Rincez les tomates, ôtez les pédoncules et coupez-les en dés.
- Pelez le concombre et épépinez-le. Coupez-le en dés.
- Égouttez la feta et coupez-la en dés.
- Pelez et émincez finement l'oignon rouge.
- Rincez et effeuillez le persil. Hachez-le grossièrement.
- Rassemblez tous les ingrédients dans le saladier avec les pâtes, sans oublier les olives. Remuez délicatement. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- Réservez au frais une heure avant de servir.



Si vous préférez, pelez les tomates en les plongeant 30 secondes dans de l'eau bouillante en ayant pris soin au préalable d'entailler leur peau d'une petite croix.
Pour limiter les pleurs en éminçant les oignons, utilisez un couteau parfaitement aiguisé. Plus la coupe est franche, moins la pulpe de l'oignon rend de jus.
Vous pouvez également les peler sous un filet d'eau froide.

