AiL MA COCOTTE!

SALADE DE PÂTES À L'ITALIENNE

1. Lavez et coupez les tomates cerises en 2. Coupez, si besoin, les tomates confites en fins quartiers.
2. Dans un grand saladier, mélangez 5 c. à soupe d'huile d'olive avec une pincée de sel et de poivre. Ajoutez :
   - les câpres,
   - les anchois coupés en petits morceaux,
   - l'origan,
   - le piment,
   - les olives noires et vertes,
   - la mozzarelle coupée en dés,
   - et le thon émietté.

   Mélangez et laissez mariner à température ambiante au moins 30 mn (ou 2 à 3h00 au frais).
3. Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée selon les indications figurant sur le paquet pour une cuisson "al dente".
4. Une fois les pâtes cuites, égouttez-les, rincez-les rapidement sous l'eau froide et mettez dans le grand saladier avec les ingrédients marinés. Mélangez bien pour imprégner les pâtes.
5. Ciselez le basilic. Parsemez-le sur la salade avec un filet d'huile d'olive.
   Réservez à température ambiante au moins 30 mn avant de servir (ou au frais 2 à 3h00 en la sortant 15 mn avant).

💡 Prenez le temps de faire mariner les ingrédients avant de les ajouter aux pâtes, cela change vraiment le goût !
Pour confire vous-mêmes les tomates, prenez des tomate cerises, coupez-les en deux. Disposez-les, faces coupées vers le haut sur une plaque de cuisson. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez, parsemez de thym ou d'origan, mettez quelques pincées (facultatif) d'ail en poudre et enfournez pour 1h30 à 120°C.
Petit rappel des règles de cuisson des pâtes :
Les pâtes ont besoin de beaucoup d'eau pour leur cuisson. Respectez la règle suivante :
1 litre d'eau pour 100 g de pâtes.
Sinon, vos pâtes colleront et seront molles. Investissez dans une grande casserole. Il faut également beaucoup de sel.
La règle complète est : 0/1/10/100 qui correspond à 0 g d'huile, 1 litre d'eau, 10 g de sel et 100 g de pâtes.

Super facile
40 mn de préparation
10 mn de cuisson
Assez cher

Ingrédients pour 4 pers. :

- 400 g de **fusilli** (ou autres pâtes courtes comme des penne, rigatoni, pipe rigate, orecchiette...)
- 1 trentaine de **tomates cerises**
- 1 vingtaine de pétales/quartiers de **tomates confites**
- 300 g de **mozzarella** (ou des billes, de préférence "di bufala")
- 3 c. à soupe de **câpres**
- 1 dizaine d'**olives vertes** (si possible dénoyautées mais privilégiez plutôt des olives de qualité !)
- 1 dizaine d'**olives noires** (même remarque que pour les vertes)
- 1 dizaine de filets d'**anchois à l'huile d'olive**
- 200 g de **thon à l'huile d'olive** (ou mieux, de la ventrèche)
- 1 gousse d'**ail**
- Une dizaine de feuilles de **basilic** (sur la photo c'était du basilic pourpre)
- Quelques feuilles d'**origan** (facultatif)
- **Piment d'Espelette** (ou un piment oiseau)
- **Huile d'olive**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

Variantes :

Vous pouvez rajouter des artichauts marinés à l'huile d'olive et/ou des poivrons rôtis et pelés.
Vous pouvez remplacer la mozzarella par du chèvre frais ou de la ricotta mais ce sera moins présentable...