

SALADE DE PACCHERI FAÇON "TONNATA"



Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 240 G** de [paccheri artisanaux](#)
- 2** tranches de pain de campagne
- 1** salade romaine
- 1** boîte de thon à l'huile d'olive
- 20 G** de câpres
- 20 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- 3 c.à.s** de mayonnaise
- 4** gousses d'ail confit
- 2 c.à.s** de vinaigre
- 1** branche de romarin
- 1** citron bio
- [Huile d'olive](#)
- [Poivre de Timut](#)

" Cette recette estivale s'inspire de la sauce du vitello tonato pour l'adapter à une salade de pâte fraîche et onctueuse. " - Simone

RÉALISATION

1. Mettre à bouillir un grand volume d'eau salée (10g de sel par litre d'eau). Lorsqu'elle bout, plonger les paccheri dans l'eau bouillante pendant 8 min (ou les deux tiers du temps de cuisson indiqué sur le paquet).

2. Dans l'attente, couper les tranches de pain de campagne en allumettes puis les faire dorer dans une poêle huilée à feu fort avec un peu de poivre de timut, du romarin et une pincée de fleur de sel. Remuer régulièrement les croûtons pour se colorent sur tous leurs côtés. Réserver.

👉 Pour faire ces croûtons, préférez du pain de la veille à du pain frais !

3. Placer trois belles feuilles de romaine grossièrement coupées dans le bol d'un mixeur. Ajouter le thon et son l'huile d'olive, les câpres, quelques zestes de citron, l'ail confit*, le Parmigiano Reggiano râpé, la mayonnaise et le vinaigre. Mixer jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.

👉 La salade romaine est idéale pour cette recette car elle a une feuille très croquante. Si vous ne trouvez pas de romaine, vous pouvez éventuellement la remplacer par de la sucrine ou de la laitue iceberg.

4. Au bout de 8 minutes de cuisson, transvaser les pâtes dans un récipient à l'aide d'une araignée (sans les rincer ni les égoutter!). Napper les paccheri d'un filet d'huile d'olive puis laisser refroidir dans un lieu frais pendant 10 minutes. Les pâtes vont ainsi finir de cuire tout en refroidissant, pour une cuisson al dente parfaite.

5. Mélanger les pâtes avec la moitié de la sauce au thon dans un cul de poule.

6. Dresser la salade dans de jolis bols. Aplatir 6 feuilles de romaine et les napper de sauce au thon. Garnir les bols des feuilles de romaine ainsi préparées puis déposer les paccheri dessus. Parsemer de zeste de citron. Décorer de croûtons, d'un peu de Parmigiano râpé, d'un tour de poivre de Timut et de quelques gouttes de jus de citron, puis déguster.

*** Pour faire de l'ail confit, placer une tête d'ail dans du papier d'aluminium avec un filet d'huile d'olive. Fermer hermétiquement l'aluminium et placer le ballotin d'ail au four pendant 50 minutes à 180 degrés.**



CLUB
CASA ZANONI