

SALADE DE PÂTES AUX TÊTES DE VIOLON, BACON ET TOMATES SÉCHÉES

Ingédients : 4 portions

- 3 tasses (250 g) de fusili tricolores
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 2 tasses (200 g) de têtes de violon
- 2 tranches de bacon cuit, épongé et émietté
- 1 poivron orange (ou autre couleur) haché
- 1 échalote sèche hachée finement
- ½ tasse (75 g) de tomates séchées dans l'huile, égouttées et hachées
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
- 1 gousse d'ail au presse-ail
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile de pépins de raisin (si vous le jugez nécessaire, vous pouvez mettre un peu plus d'huile)
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Porter une grande casserole d'eau légèrement salée à ébullition et y faire cuire les pâtes selon les indications de l'emballage; égoutter et arroser avec 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive.
2. Porter une autre casserole d'eau à ébullition. Saler et y faire cuire les têtes de violon durant 5 minutes. Égoutter et rincer à l'eau très froide. Porter à nouveau à ébullition une casserole d'eau salée, et faire cuire les têtes de violon pendant environ 7 minutes. Égoutter, rafraîchir à l'eau froide et égoutter à nouveau.
3. Dans un grand bol, combiner les pâtes cuites, les têtes de violon, le bacon, le poivron et l'échalote.
4. Dans un bol, combiner les tomates séchées hachées, le jaune d'œuf, la moutarde de Dijon, le jus de citron et l'ail; incorporer l'huile en fouettant vigoureusement. Assaisonner de sel et poivre.
5. Arroser la salade de vinaigrette et mélanger.

Note : la prochaine fois, j'ajouterai au moins 1 tasse (100 g) supplémentaire de têtes de violon

Source : déclinaison d'une recette d'Allrecipes

<http://qc.allrecipes.ca/recette/15432/salade-de-p-tes-aux-t-tes-de-violon--bacon-et-tomates-s-ch-es.aspx>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 5 juin 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/06/salade-de-pates-aux-tetes-de-violon.html>