Salade tiède de pâtes au féta fondant (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 330 g de linguines
- 6 tasses de bouillon de volaille
- 4 tasses de petites feuilles de roquette
- 1 bouquet de basilic frais, ciselé finement
- 20 tomates cerises coupées en deux
- 300 g de féta, en petits dés
- 2 à 4 gousses d'ail, fraîchement pressées
- 2 c. à thé d'herbes de Provence
- 1/2 oignon rouge, émincé très finement
- 4 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'herbes salées du Bas-du-Fleuve
- Sel et poivre du moulin
- 2/3 tasse d'huile d'olive extra-vierge
- Quelques copeaux de parmesan (facultatif)

Préparation

1. Faire cuire les pâtes dans le bouillon jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*.
2. Pendant ce temps, mélanger tous les autres ingrédients, sauf l'huile et le parmesan, dans un grand saladier. Incorporer la moitié de l'huile et mélanger délicatement.
3. Égoutter les pâtes et réserver le bouillon pour un usage ultérieur. Verser les pâtes chaudes sur les légumes dans le saladier et napper avec l'huile réservée.
4. Laisser reposer 5 minutes afin que la chaleur des pâtes cuise légèrement les condiments. Mélanger délicatement à l'aide d'une pince et servir immédiatement. Garnir de copeaux de parmesan au goût.

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 15 minutes
Portions: 4

Source: Bistro de Jean-François Plante