

Salade de pâtes crémeuses au thon & aux cornichons

Pour 4 portions (en repas):

- 3 tasses de fusillis sèches
- 1/2 tasse de cornichons à l'aneth, tranchés
- 3/4 tasse de cheddar marbré, coupé en cubes
- 1 conserve (184 g) de thon égouttée
- 1 c. à soupe d'aneth frais, haché
- 1 c. à soupe de ciboulette, ciselée
- 1 c. à soupe de persil frais, haché
- 1 c. à thé d'aneth séché
- 1 c. à soupe de jus de cornichons
- 1/4 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse de crème sure
- 2 c. à soupe de relish
- 1/4 c. à thé de sel d'oignon
- Poivre, au goût

Dans une grande casserole d'eau bouillante, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient "al dente".

Égoutter, rincer à l'eau froide pour refroidir les pâtes et bien égoutter à nouveau.

Déposer les pâtes dans un grand bol. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.

Mettre au frigo pendant au moins 30 minutes avant de servir.

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)