

Ingrédients

330g de linguines
6 tasses de bouillon de volaille
5 tasses de fines roquettes
1 bouquet de basilic frais, ciselé finement
20 tomates cerises coupées en deux
½ poivron rouge coupé en fines juliennes
½ petit oignon rouge très finement émincé
4 c. à soupe de petites câpres
300g de fromage feta coupé en petits dés ou sommairement émietté
Copeaux de parmesan au goût pour la garniture

Vinaigrette

2 gousses d'ail fraîchement pressées
2 c. à thé d'herbes salées du Bas-du-Fleuve
4 c. à soupe de jus de citron
½ tasse d'huile d'olive extra vierge
Sel et poivre au goût

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Nombre de portion : 4 à 6

Préparation

Faire d'abord cuire les pâtes *al dente* dans le bouillon de volaille.

Pendant ce temps, dans un grand saladier composer une belle et fraîche salade avec le reste des ingrédients. Réserver.

Fouetter tous les ingrédients de la vinaigrette.

Arroser la salade de la moitié de la vinaigrette. Réserver l'autre moitié.

Égoutter les pâtes et conserver le bouillon pour un usage ultérieur.

Déposer les pâtes chaudes sur la salade. Arroser de la vinaigrette restante. Laisser tiédir 4 minutes environ. Mélanger délicatement. Saler et poivrer au goût et partager dans 4 gros bols. Garnir de quelques copeaux de parmesan au goût.

Une recette de notre chef épicurien
Jean-François Plante



Salade tiède de pâtes à la
feta fondante

VAL MONT

Depuis 1958