

Salade de penne au Brie et au poulet fumé

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de penne
500 g de poulet fumé émincé
200 g de brie coupé en dés
1 poire pelée et émincée
100 g de roquette
50 g de copeaux de parmesan
50 g de cerneaux de noix
1/2 c à c de poivre concassé
1 c à s de vinaigre de vin blanc
2 gousses d'ail pelées et pilées
1 c à s de moutarde
1 c à s de miel liquide
3 c à s d'huile d'olive
Sel

Faire cuire les pâtes "al dente" dans un grand volume d'eau bouillante salée. Les rincer sous l'eau courante et les égoutter.

Mettre le poulet, le brie, la poire, la roquette, le parmesan, les noix et les pâtes dans un saladier et mélanger délicatement.

Fouetter ensemble le vinaigre, le poivre, l'huile d'olive, l'ail, la moutarde, le miel et verser la sauce dans le saladier. Mélanger et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>