Salade de pâtes au thon, tomates cerises et olives

Une salade de pâtes fraîche et complète, avec du thon, des tomates cerises et des olives. Parfaite pour un pique-nique.

4 personnes	15 min préparation	12 min cuisson	27 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de pâtes torsades
- 1000 ml d'eau
- 2 c. à café de sel
- 160 g de thon au naturel
- 250 g de tomates cerises
- 60 g d'olives noires
- 4 c. à soupe de huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre blanc

Préparation

1. Verser l'eau et le sel dans le bol et porter à ébullition avec les pâtes.
   11 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
2. Égoutter, rincer à l'eau froide et laisser refroidir.
3. Mélanger l'huile et le vinaigre dans le bol rincé pour la vinaigrette.
   10 sec / vitesse 4
4. Assembler les pâtes, le thon émietté, les tomates coupées en deux et les olives.
5. Arroser de vinaigrette et réserver 30 minutes au frais.

Le conseil de Tiha
Rince les pâtes à l'eau froide pour qu'elles ne collent pas entre elles.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.