



Toque & Tablier



## Salade de pâtes aux poivrons grillés

Pour 4 personnes

Préparation 25 min

### Ma liste de courses... Chez

**NB : Les proportions ci-dessous sont indiquées pour constituer un plat principal**

**Bien s'organiser :** cette salade de pâtes aux poivrons grillés peut tout à fait (et je vous le conseille) être réalisée en avance, vous la réserverez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

#### Le traiteur italien :

- 650 g de pâte fusilli n°48 (ce sont les fusilli version gros calibres)

#### Le primeur :

- 2 gros poivrons
- Un petit bouquet (12-14 feuilles environ) de basilic frais
- 4 poignées généreuses de roquette

#### Le charcutier :

- 4 tranches de jambon cru de pays

#### L'épicier :

- 4 cuillères à café de pignons de pin
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive de super qualité !
- 8 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

#### Le fromager :

- 100 g de feta

**Mon conseil chuchoté à l'oreille :** les fusilli n°48 ont un côté un peu plus haut de gamme que les plus petites mais vous pouvez très bien prendre les plus petites si vous préférez !

1. Mettez la position « grill » à votre four. Lavez les poivrons, enlevez le pédoncule, ouvrez-les en 2 dans le sens de la hauteur, ôtez graines et filaments. Posez-les sur une plaque à mi hauteur côté peau vers le haut, dans le four pour 20 minutes : la peau doit devenir noire.
2. A la sortie du four, enfermez-les dans un sac hermétique pour qu'ils tiédissent et ôtez la peau (c'est très facile après ce petit passage dans ce « hammam personnel » ;-)). Puis coupez-les en petites bandes.
3. Pendant ce temps, faites bouillir une grande quantité d'eau bouillante. Jetez les fusilli et faites cuire le temps indiqué. Egouttez-les et rincez-les à l'eau froide pour que la cuisson s'arrête.
4. Faites torréfier (c'est-à-dire dorer à sec) les pignons dans une poêle, attention ils peuvent très vite brûler !
5. Coupez la feta petits morceaux, coupez le jambon en fines bandes. Ciselez le basilic. Lavez la roquette.
6. Dans un grand saladier, versez l'huile et le balsamique. Salez, poivrez et mélangez. Ajoutez les fusilli, les poivrons, la roquette, le jambon, les pignons de pin, le basilic. Mélangez, goûtez et rectifiez en sel-poivre si nécessaire. Envoyez bien frais