

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>