

SALADE DE PENNES AU JAMBON

Juillet 2005 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de pennes
- ★ 200 g de dés d'épaule ou de jambon
- ★ 4 petites tomates bien fermes (Roma)
- ★ 4 brins d'estragon
- ★ 1 batavia
- ★ 100 g de mayonnaise moutardée
- ★ 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ 1 demi-cuillère à café d'huile d'arachide
- ★ Tabasco
- ★ Poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Egouttoir, Saladier, 4 verrines

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,60 € (soit 1,40 € par personne)



Recette :

Faire cuire les pennes dans de l'eau bouillante salée avec l'huile, en respectant l'indication de temps de cuisson préconisée sur l'emballage (généralement 10 minutes), les rincer, les rafraîchir à l'eau froide et les égoutter. Hacher la moitié de l'estragon. Laver les tomates, les essuyer, les couper en 4, ôter pépins et pulpe et détailler la chair en dés. Laver abondamment la salade, l'essorer. Dans un saladier verser la mayonnaise, bien la mélanger avec l'estragon haché et quelques gouttes de tabasco. Ajouter les pennes, les dés d'épaule et de tomates, poivrer. Mélanger.

Tapisser 4 verrines (ou coupes en verre) avec des feuilles de batavia, remplir de salade aux pennes, décorer avec l'estragon restant et parsemer de pignons de pin. Mettre au réfrigérateur et servir très frais.

Boisson :

Un Coteaux Varois en Provence rosé servi à 9°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.