

## Ma salade de pâtes au thon et au citron confit

*Pour ceux qui comme moi n'aiment pas les salades de pâtes... des pâtes froides, souvent trop cuites et fades. Je vous promets que celle-ci ne vous décevra pas. Et puis, c'est tellement pratique en été sur un buffet, un plat nourrissant et goûteux. Et pour une fois, des pâtes qu'on n'a pas besoin de cuisiner à la dernière minute.*

POUR UN GRAND SALADIER – PRÉPARATION : 20 MIN – CUISSON : 20 MIN + 10 MIN

**500 g de fusilli, 2 boîtes de pulpe ou de coulis de tomates, 4 belles gousses d'ail frais écrasées, 3 boîtes de thon à l'huile d'olive (300 g égoutté), 3 à 4 petits citrons beldi confits en dés, 15 tomates cerise coupées en deux, ½ botte de persil plat ciselé, ½ petit bocal d'olives de Kalamata, ½ petit bocal de câpres, huile d'olive, sel, poivre du moulin**

Dénoyauter les olives et les couper en quatre.

Le coulis : faire revenir doucement l'ail écrasé dans au moins 5 cl d'huile d'olive, verser la pulpe ou le coulis de tomates et cuire 20 min.

Cuire les pâtes *al dente*, les égoutter grossièrement et les mélanger au coulis. Laisser tiédir et ajouter le reste des ingrédients. Quand les pâtes auront refroidi, les goûter et rectifier l'assaisonnement.

INFO On trouve des olives de Kalamata dénoyautées. On peut les remplacer par des **olives noires** de Provence ou de Grèce.

