

Salades

Salade de conchiglioni aux pignons de pin et magret séché



30 min 30 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

538

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade de conchiglioni

280 g **Conchiglioni**
20 tranche(s) **Magret(s)
de canard séché(s)**
100 g **Tomate(s)
confite(s)**
80 g **Parmesan**
50 g **Pignons de pin**
0.25 botte(s) **Persil plat**
1 **Vinaigre balsamique**
1 **Huile d'olive**
1 **Gros sel**

Étape 1

Préparation de la salade

- 1 Porter une casserole d'eau salée à ébullition.
- 2 Verser un filet d'huile d'olive puis plonger les pâtes dans l'eau bouillante.
- 3 Bien mélanger en début de cuisson à l'aide d'une spatule.
- 4 Stopper la cuisson quand les pâtes sont al dente c'est-à-dire cuites mais encore un peu fermes à l'intérieur puis les égoutter dans une passoire et les passer sous un filet d'eau froide.
- 5 Débarrasser les pâtes dans un saladier et laisser refroidir.
- 6 Concasser les pignons de pin sur une planche à découper à l'aide du plat de la lame d'un couteau éminceur.
- 7 Réserver les pignons concassés dans un bol.
- 8 Tailler de fins copeaux de parmesan à l'aide d'un économe puis les réserver dans un bol.
- 9 Effeuer le persil plat et réserver les feuilles dans un bol.
Garder les queues de persil pour réaliser un bouquet

- 10 garni ou pour une autre recette.
- 11 Émincer les tomates confites côté chair à l'aide d'un couteau éminceur puis réserver dans un bol.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser les conchiglioni dans des assiettes.
- 2 Disposer quelques lamelles de tomates confites, des pignons de pin concassés et des feuilles entières de persil sur les pâtes.
- 3 Dresser des tranches de magret de canard sur la salade.
- 4 Décorer le tout avec des copeaux de parmesan.
- 5 Verser un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique tout autour de la salade puis servir.