

Salades

Salade de conchiglioni aux pignons de pin et magret séché



30 min	30 min	0	0	538
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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 économiseur puis les réserver dans un bol.
- 9 Effeuilier 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.