

Salade de Minis-Farfalles au Thon, Basilic et Burrata

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Farfalles (Pâtes)	250g de minis
- Thons	2 boîtes
- Tomates Cerises	8
- Huile au Basilic	2 c à soupe
- Huile d'Olive	1 c à soupe
- Huile aux Piments	1 c à soupe
- Basilic	20 feuilles
- Burrata	2
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez, rincez à l'eau froide puis laissez refroidir.
- Egouttez le thon puis égrainez-le.
- Transvasez les pâtes refroidies dans un grand saladier, ajoutez de l'huile au basilic, l'huile d'olive et l'huile aux piments. Salez et poivrez. Mélangez le tout pour bien enrober les pâtes.
- Ajoutez alors le thon, les tomates cerises coupées en 4 et le basilic ciselé. Homogénéisez délicatement.
- Egouttez les burrata puis coupez-les en deux.
- Servez les pâtes sur vos assiettes et surmontez-les d'½ burrata. Poivrez légèrement.

