

Salade de pâtes poulet et comté

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 350 g de poulet cuit froid ou d'aiguillettes de poulet
 - ✓ 150 g de comté
 - ✓ 400 g de farfallles
 - ✓ Mayonnaise
- ✓ Quelques tomates cerises

Préparation :

Recettes de Caline

Coupez le comté en petits dés et placez-le dans un saladier,
faire de même avec le poulet

Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les
et passez-les brièvement sous l'eau froide pour arrêter la cuisson,
égouttez-les bien et versez-les dans le saladier.

Ajoutez la mayonnaise, et bien mélanger le tout

Réservez au frais jusqu'au moment de passer à table

Au moment de dresser sur les assiette, déposez 1 ou 2 tomates
cerises coupées en deux

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!