

## SALADE DE PÂTES

### florentine

4 portions

250 g	farfalle PASTENE	½ lb
2	branches de céleri, hachées	2
60 ml	mayonnaise	4 c. à s.
75 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	⅓ tasse
75 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	⅓ tasse
1	concombre, haché	1
500 ml	épinards frais, déchiquetés	2 tasses
30 ml	vinaigre de vin rouge PASTENE	2 c. à s.
15 ml	câpres marinées PASTENE, égouttées et hachées	1 c. à s.
30 ml	persil frais haché	2 c. à s.
30 ml	piments bananes en rondelles PASTENE	2 c. à s.
	sel et poivre	

- Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Les égoutter et les mettre dans un grand saladier.
- Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger. Saler et poivrer au goût. Garnir d'olives dénoyautées PASTENE, si désiré. Servir aussitôt.

## SALADE DE PÂTES CHAUDES,

### sauce aux câpres

4 à 6 portions

500 g	fusilli PASTENE	1 lb
75 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	⅓ tasse
50 ml	câpres marinées PASTENE, égouttées et hachées fin	¼ tasse
1	gousse d'ail, hachée	1
1	échalote sèche, hachée	1
50 g	filets d'anchois allongés à l'huile d'olive PASTENE, égouttés et hachés	2 oz
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates en dés PASTENE	1
	fromage parmesan italien PASTENE	
	olives noires tranchées PASTENE, pour garnir	
	sel et poivre	

- Dans de l'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Les égoutter et réserver.
- Entre-temps, dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire cuire les câpres, l'ail, l'échalote et les anchois pendant 4 minutes, en remuant sans cesse.
- Ajouter les tomates et leur jus. Porter à ébullition. Baisser le feu à moyen et laisser mijoter pendant 15 minutes. Saler et poivrer.
- Verser la sauce sur les fusilli, garnir de parmesan et d'olives noires, puis servir.

