



# la meilleure des salades de pâtes au thon



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

400 grammes de penne  
sel  
1 boîte de thon (au naturel, égoutté)  
1 poignée de pousses d'épinards  
1 poignée de basilic  
1 petit bocal de tomate séchée (émincées)  
1 poignée d'olives vertes (émincées)  
1 tiret d'huile d'olive  
2 cuillères à soupe de pignons de pin (grillés)  
1 citron (le jus et le zeste râpé)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les penne al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et rincez-les directement à l'eau froide.
- 2.** Égouttez-les bien, puis mélangez-les avec le thon, les jeunes pousses d'épinards, le basilic, les tomates séchées, les olives vertes, l'huile d'olive, les pignons de pin, le jus et le zeste de citron, le sel et le poivre.