 **Salade printanière**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Salade-printani%C3%A8re-DSCN4768.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 320 g de** [**pâtes**](http://recettes.de/pates) **pipe rigate (1)**  
**- 140 g de thon à l'huile (2)**  
**- 500 g de tomates mûres mais fermes**  
**- 150 g de haricots verts**  
**- un bouquet de ciboulette**  
**- un bouquet de basilic**  
**- 10 olives vertes dénoyautées**  
**- 2 càs de câpres au vinaigre**  
**- 8 càs d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Piment d'Espelette**

Faire cuire les pâtes "al dente" dans une grande quantité d'eau bouillante salée.  
Les rafraîchir et les égoutter.  
Équeuter les haricots verts et les laisser cuire une petite dizaine de minutes à l'eau bouillante salée (ils doivent rester légèrement croquants).  
Les rafraîchir et les égoutter, puis les couper en tronçons.  
Laver les tomates, les couper en quatre, les épépiner puis les couper en dés.  
Couper les olives en morceaux.  
Hacher la ciboulette et le basilic.  
Mettre dans un saladier les tomates, les haricots verts, les olives, les câpres, le thon grossièrement émietté et les herbes.  
Saler, poivrer et ajouter une pincée de piment d'Espelette.  
Ajouter les pâtes et l'huile, bien mélanger.  
Filmer et laisser macérer au-moins 2 heures au frais.  
Répartir dans les assiettes et servir.