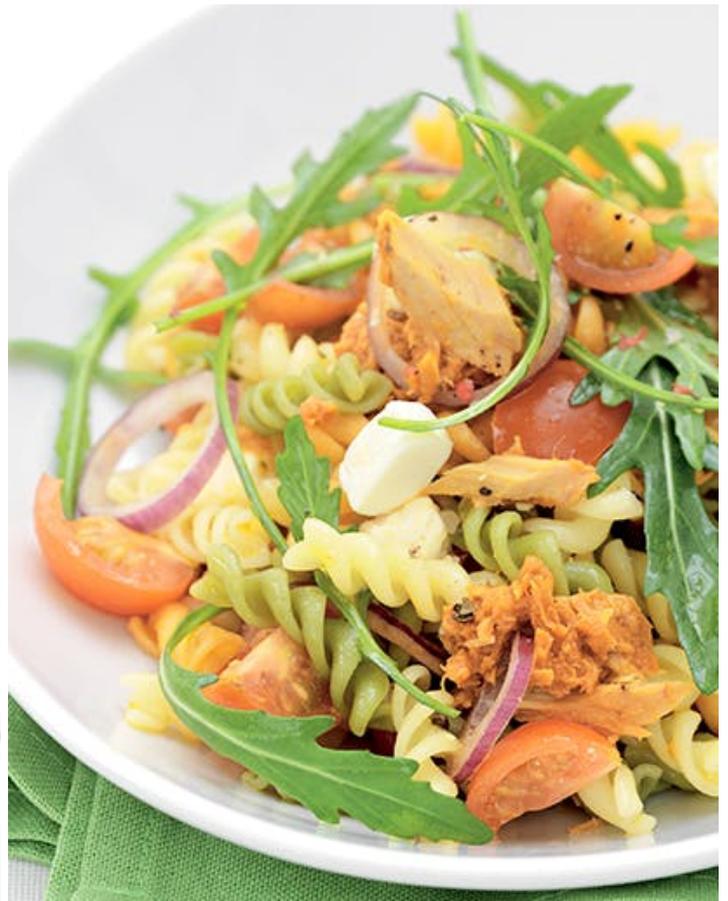


# Salade de **fusillis** au **Maquereau**



4 personnes

15 min préparation

7 min cuisson

## Les ingrédients

**1 boîte de 160 g** d'Émietté de Maquereau à la façon Escartefigue la belle-iloise  
**40 g** de pâtes torsadées 3 couleurs  
**1/4** d'oignon rouge (environ 25 g)  
**1** tomate  
**40 g** de Féta à l'huile en dès  
**1 petite poignée** de feuilles de roquette  
Sel

## Les étapes

- 1- Faire cuire les pâtes à l'eau salée le temps indiqué, puis égoutter et rincer à l'eau froide
- 2- Bien égoutter et laisser refroidir
- 3- Dans un saladier, mettre le maquereau avec son huile, les tomates coupées en 2 puis en tranches, l'oignon coupé en fines lamelles, mélanger
- 4- Ajouter les pâtes et les cubes de Féta recoupés en plus petits
- 5- Mélanger et mettre au frais avant de servir, ajouter les feuilles de salade