



Temps Total  
**20 MIN.**

Portion  
**10 OZ / 280 ML**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**24**

Une salade du sud-ouest aux saveurs de maïs grillé et de salsa. Servir en accompagnement; ou ajoutez du poulet, du poisson, de la dinde ou même des haricots rouges pour un déjeuner léger et satisfaisant.

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Coquilles, non cuites	2 lb	1 kg
Salsa Pace	3 tasses	750 mL
Mayonnaise légère	3 tasses	750 mL
Poivrons (rouge, vert et jaune), coupés en dés	1 lb, 4oz	600 mL
Olives, tranchées	12 oz	375 mL
Maïs en épi, grillé et égrené	3 tasses	750 mL
Oignons verts, hachés	8 oz	250 mL
Tomates, sans graines et coupées en dés de ¼ po	1 lb	500 g
Lanières de poitrine de poulet, cuites	3 lb	1 1/2 kg

### INSTRUCTIONS

1. Cuire les pâtes. Égoutter et refroidir.
2. Mélanger la salsa et la mayonnaise. Bien mélanger.
3. Mélanger tous les autres ingrédients avec les pâtes refroidies. Ajouter le mélange salsa/mayonnaise et remuer délicatement. Réfrigérer au moins 2 heures.



#### Tip

Point critique de maîtrise :  
Autres choix de pâtes : fusilli, rotini. Servir en entrée ou en salade protéinée sur le bar à salade. Remplacez le poulet par de la dinde ou des crevettes ou des haricots rouges (pour une version végétarienne). Remplacez la mayonnaise par une vinaigrette ranch légère.