

Recette de la semaine : Salade de pâtes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 gr pâtes
- 10 tomates sèches
- 1 bloc de Feta
- 15 olives
- une poignée de noix de pin
- une poignée de roquette
- Huile
- Vinaigre balsamique
- une canette de maïs
- Sel
- Poivre

Matériel :

- marmite
- passoire
- grand bol
- petit bol
- Couteaux
- Planche à découper
- cuillère à soupe

1



Faites cuisiner les pâtes.

2



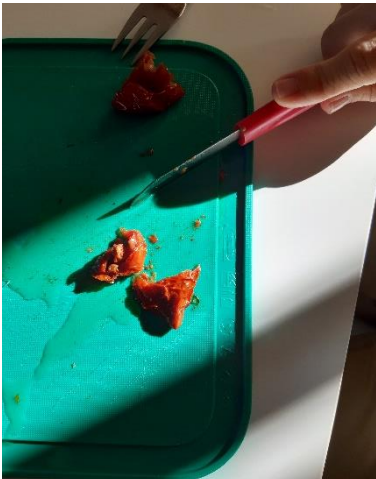
Lorsque les pâtes sont bonnes, versez les dans une passoire pour faire sortir l'eau.

3



Coupez la feta en petites pièces.

4



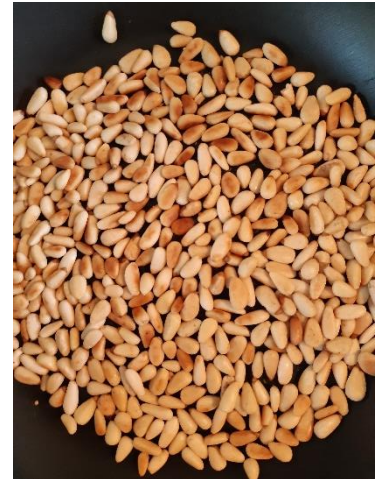
Coupez les tomates sèches en petites pièces.

5



Faire frire légèrement les pignons dans une poêle sans huile.

6



Sortez les noix de pin de la poêle lorsqu'elles sont un peu brunes de couleur.

7



Ajoutez des olives et du maïs dans bol sans liquide.

8



Ajoutez les tomates et la feta aux pâtes.

9



Ajoutez également le maïs et les olives aux pâtes.

10



Ajoutez les noix de pin.

11



Ajoutez un peu de sel.

12



Ajoutez un peu de poivre.

13



Ajoutez 2 cuillères de l'huile et 3 cuillères de vinaigre balsamique.

14



Ajoutez encore un peu de roquette bien lavé et voilà c'est fini. 😊

Nous vous souhaitons un bon appétit !

