

LA RECETTE *du* LUNDI



salade de pâtes méditerranéenne
aux herbes de provence



INGRÉDIENTS

- 300 g de pâtes (penne, farfalle ou fusilli)
Comptoir des Arômes
- 200 g de tomates cerises, coupées en deux
- 125 g de mozzarella, en billes ou en morceaux
- 100 g d'olives noires (ou vertes) dénoyautées Comptoir des Arômes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive Papillon Comptoir des Arômes
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence Comptoir des Arômes
- Sel de l'Himalaya, poivre du moulin

Conseil gourmand

Ajoute une poignée de pignons de pin grillés pour plus de croquant.

Un filet de jus de citron ou du basilic frais peuvent encore rehausser le goût.

Pour une version plus nourrissante, ajoute du poulet grillé ou du tofu mariné.

PRÉPARATION

Cuire les pâtes

Fais bouillir une grande casserole d'eau salée. Ajoute les pâtes et fais-les cuire al dente, selon les instructions du paquet.

Égoutte, puis passe-les sous l'eau froide. Cela stoppe la cuisson et empêche qu'elles collent.

Préparer les ingrédients

Coupe les tomates cerises.

Détaille la mozzarella si besoin.

Égoutte bien les olives noires.

Assembler la salade

Verse les pâtes refroidies dans un grand saladier.

Ajoute les tomates, la mozzarella et les olives.

Arrose d'huile d'olive.

Saupoudre les herbes de Provence. Sale, poivre, et mélange délicatement.

Servir

Sers bien frais. En plat familial ou en portions individuelles.



Pour 4 personnes

