PÂTES FARCIES POIVRONS *salade estivale*

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	15 MINUTES	10 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de PATES FARCIES POIVRONS Saint Jean**
- 50g d'olives vertes
- 50g de fêta
- 40g de chorizo
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 1 pincée de piment d'Espelette

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation de sauce

- Dans un bol, mélanger l'huile d'olive avec le vinaigre balsamique et le piment d'Espelette.
- Réserver.

Préparation des éléments de la salade

- Couper les olives en rondelles et les ajouter dans un saladier.
- Couper le chorizo en tranches fines et l'ajouter.
- Couper la fêta en petits cubes et l'ajouter.
- Ajouter le thym.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 4 minutes.
- Prélever avec une écumoire.
- Rincer à l'eau froide et ajouter aux autres ingrédients de la salade.

Le dressage

- Ajouter la sauce aux pâtes et bien mélanger.
- Servir tiède.

ASTUCE

ASTUCE :

Cette salade peut devenir un plat chaud en faisant griller le chorizo à la poêle, puis en le déglaçant avec la sauce, en ajoutant les pâtes sans les refroidir et les olives, et mettant la fêta en dernier lieu.