



SALADE DE PÂTES ET NOIX DE JAMBON

4 PERSONNES

PRÉPARATION: 30MIN

CUISSON: 10 MIN

INGREDIENTS

- Pâtes 200 g
- Tomate cerise rouge et orange 150 g
- 1 petite courgette
- Mozzarella 2 boules
- Noix de jambon 6 tranches
- Huile d'olive 50 g
- Basilic 10 feuilles
- Echalote: 1

DIRECTIONS

1. Cuire les pâtes de votre choix (qui gardent une bonne tenue à la cuisson). Les passer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson et égoutter. Mettre de côté.
2. Dans un petit mixeur, mettre l'huile, l'échalote, le sel, le poivre, et les feuilles de basilic. Mixer pour obtenir une petite sauce avec de fins morceaux de basilic.
3. Couper les tranches de noix de jambon en petits morceaux, et les tomates cerises en deux. Couper la mozzarella et la courgette en dés.
4. **Pour finir**
5. Mélanger la sauce avec les pâtes, et ajouter le reste des ingrédients avant de mélanger à nouveau. Servir frais.