

Salade de pâtes

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 10 min

Réfrigération : 2 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 150 g de pâtes de votre choix
- ✓ 80 g de petits pois surgelés
- ✓ 200 g de tomates cerises
- ✓ 150 g d'emmental
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 6 cuil à soupe de vinaigre
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez l'emmental en petits dés et les mettre aussi dans un saladier.

Coupez les tomates cerises en deux et ajoutez-les au saladier.

Blanchir les petits pois dans une petite casserole avec une eau bouillante et salé pendant 4 à 5 min, égouttez-les et mettez-les dans le saladier avec les tomates et l'emmental.

Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, une fois cuites, égouttez-les et passez-les sous l'eau fraîche.

Réservez-les dans un saladier.

Dans un bol, préparez la vinaigrette avec le sel, le poivre, le vinaigre et l'huile d'olive, bien mélanger et versez dans le saladier.

Bien mélanger les ingrédients du saladier et réservez au frais jusqu'au moment de servir

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!