

Salade de pâtes aux asperges petits pois et jambon blanc

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 talon de 200 g de jambon blanc

150 g de pâtes

1 bocal de pointes d'asperges

1 bol de petits pois

4 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à soupe de vinaigre

1 cuil à café de moutarde

Préparation :

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet
et une fois cuites, passez les sous l'eau froide
pour couper la cuisson. Laissez les bien égoutter.

Faites blanchir les petits pois dans une eau légèrement
salé pendant 5 min. Egouttez les et passez les sous l'eau froide.

Egouttez le bocal de pointes d'asperges et coupez les en deux

Dans un saladier versez les dés de jambon et les morceaux d'asperges

Dans le saladier, ajoutez les pâtes et les petits pois

Préparez la vinaigrette et versez la sans le saladier et bien mélanger

Réservez au frais jusqu'au moment de passer à table

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!