

Salade de pâtes au jambon

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

350 g de pâtes de votre choix

300 g de dés de jambon

2 tomates bien mûres

100 g de petits pois surgelés

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de vinaigre

Sel & poivre

Préparation :

Versez les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante et faites les cuire selon les indications du paquet pour qu'elles soient « al dente ».

Egouttez les et rafraîchissez les sous l'eau froide.

Faites blanchir les petits pois dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 min.
Egouttez les et passez les sous froide.

Coupez les tomates en quartiers fins.

Dans un grand saladier, mettez les pâtes refroidies, les dés de tomates, les dés de jambon et les petits pois.
Mélangez délicatement.

Faites votre vinaigrette et versez la dans le saladier et mélanger de nouveau délicatement

Placez au frais jusqu'au moment de manger

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!