

Salade de pâtes aux petits pois

Ingrédients



des Petits pois



des Pâtes



de la Moutarde

Recette

Plongez les pâtes dans un grand volume d'eau salée et faites-les cuire le temps indiqué sur votre paquet.

10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois écosés.

Lorsque les pâtes et les petits pois sont cuits, égouttez-les puis passez-les rapidement sous l'eau froide.

Versez les pâtes et les petits pois dans un bol, ajoutez de l'huile d'olive, du vinaigre, de la moutarde, du sel et du poivre du moulin puis mélangez.

Mettez au frais jusqu'au moment de servir.

Astuce 1

N'hésitez pas à ajouter à votre salade de pâtes des dés de fromage, des pignons de pin, des dés de concombre et pourquoi pas des dés de tomates séchées, ainsi que des herbes fraîches ciselées.