

Salade de pâtes aux petits pois et aux sardines

Ingrédients



des Petits pois

+



des Pâtes

+



des Sardines

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 écossés.

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

Ouvrez la boîte de sardines, conservez l'huile puis coupez les sardines en morceaux.

Versez les pâtes et les petits pois dans un bol, ajoutez l'huile des sardines, du vinaigre, du sel et du poivre du moulin.

Ajoutez les sardines puis mélangez.

Mettez au frais jusqu'au moment de servir.

Astuce 1

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