

Salade de pâtes froides et sa vinaigrette



20min



Facile



Bon marché

Par Chef Loïs



Vous aimez les pâtes et vous avez envie de trouver une idée sympathique pour les cuisiner en salade ? Vous allez adorer cette recette froide, car elle est pleine de saveurs et sent bon les vacances. D'abord, vous allez commencer par faire cuire vos pâtes al dente. Ensuite, vous allez rajouter du maïs ainsi que quelques olives. Si vous en avez, vous pouvez rajouter des morceaux de jambon blanc, du thon au naturel ou du blanc de poulet. Enfin, ce qui concerne le choix du fromage, laissez parler votre imagination. Gouda, cheddar, gruyère, mozzarella, feta, chèvre... cette salade de pâtes a l'avantage d'être un véritable caméléon. Donc, elle devrait trouver rapidement sa place dans les assiettes de vos invités. C'est un délice !

Ingrédients (5 personnes)

Vinaigrette

Dés de fromages

Tomates

Pâtes

Maïs

Salades

Olives

Matériel

Casserole

Passoire

Saladier

Epluche-légumes

Planche à découper

Préparation



Préparation : **20min**

1 Faire cuire des pâtes dans une casserole d'eau chaude et de sel.

2 Quand l'eau boue, verser les pâtes.

3 Remuer de temps en temps.

4 Les égoutter.

5 Réserver au frigidaire.

6 Mettre les olives, les dés de fromages, le maïs et les pâtes dans le plat.

7 Ajouter du vinaigre, du sel et du poivre.