

C'est l'été, la période des sorties en bateau et des croisières.

Voici des salades de saison rafraîchissantes, colorées, délicieusement diététiques, et néanmoins « divines.



Salade de penne, tomates, chorizo et oignons.



Préparation 15 mn – Cuisson 10 mn.

Pour 2 personnes, il vous faut : 50 g de chorizo – 200 g de tomates cerise rouges et jaunes – 1 oignon rouge – 1 poignée de roquette – 120 à 130 g de penne – huile d'olive – vinaigre balsamique – sel et poivre – petites olives noires.

- 1** – Faire cuire les pâtes le temps indiqué sur le paquet.
- 2** – Laver les tomates, les sécher et les couper en deux – préparer la roquette – couper le chorizo en tous petits morceaux.
- 3** – Egoutter les pâtes et les rafraîchir.
- 4** – Dans un saladier, mélanger les pâtes avec les tomates et le chorizo – parsemer de roquette – arroser d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.
- 5** – Répartir la salade sur les assiettes, décorer avec l'oignon rouge, les olives noires, et de la roquette. Saler et poivrer.

Bon appétit

***Mai 2018
Martine***