



# Salade de pâtes

## Ingrédients

- 150 g de pâtes
- une dizaine de bâtons de surimi
- ou 1 avocat ou 3 tomates
- 100 g de Fêta
- 1 dizaine d'olives vertes ou noires
- 1 poivron vert ou rouge
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- sel, poivre

## Matériel

- 1 casserole avec couvercle
- 1 passoire
- 1 saladier
- 1 ramequin
- 1 couteau à découper
- 1 planche à découper
- 1 cuillère à soupe
- 1 fourchette
- 1 balance

## Technique

- Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 10 minutes environ suivant la qualité des pâtes (voir leur emballage).
- Les égoutter et les laisser refroidir.
- Préparer les ingrédients choisis en les coupant en morceaux ou en lamelles dans le saladier.
- Y incorporer les pâtes refroidies.

- Préparer la sauce vinaigrette dans le ramequin (voir fiche sauces salées dans le livret).
- Assaisonner la préparation et la conserver au réfrigérateur.

## Truc du chef

- On peut refroidir les pâtes en les passant sous l'eau froide : ainsi, elles ne seront pas collantes.
- Essayer de varier les couleurs : tomates rouges, poivrons verts, oranges ou jaunes, olives noires...

## Suggestions

- On peut remplacer le surimi par du thon en miettes, des crevettes,...

