Salade de pâtes tomate et basilic

2 personnes • Facile • Préparation 20 mn • Cuisson 10mn

Ingrédients

- ✔ 150 g de pâtes **Fusilli Loprofin**
- ✔ 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- ✔ 1 cuillère à café de sel
- ✔ 75 g de tomates cerise
- ✔ 90 g de concombre
- ✔ 30 g d'oignon rouge
- ✔ 60 g de branches de céleri
- ✔ 1 cuillère à soupe de basilic frais, haché
- ✔ 40 g de poivron rouge

Sauce :

- ✔ 12,5 cL de jus de tomate
- ✔ 2 cuillères à café de jus de citron
- ✔ 1 gousse d'ail, écrasée
- ✔ 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- ✔ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✔ Sel et poivre

Préparation

Remplir une grande casserole d'eau aux trois-quarts et porter à ébullition. Ajouter l'huile, le sel et les pâtes.

Ramener à ébullition, diminuer légèrement le feu et laisser cuire pendant 10 minutes. Remuer pour éviter que les pâtes ne collent. Égoutter les pâtes et bien les rincer.

Couper les tomates cerises en deux et émincer le céleri. Couper le concombre en rondelles puis en quarts, le poivron en petits morceaux et hacher l'oignon.

Égoutter soigneusement les pâtes à nouveau, verser dans un grand saladier et ajouter les légumes préparés et le basilic.

Pour la sauce, mettre tous les ingrédients dans un bocal bien fermé suffisamment grand et secouer vigoureusement pendant 15 secondes. Verser la sauce sur les pâtes et les légumes, mélanger pour bien la répartir.

Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

ASTUCE *Toque Chef :*

Vous pouvez remplacer les fusilli par des pennes et faire varier les légumes.

	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
Pour une portion	442 kcal	2 g	55 mg	59 mg	16 mg	82 mg	67 mg	55 mg
			2 3/4 parts	2 1/3 parts	1 2/3 part	1 2/3 part	2 2/3 parts	-