

Salade fraiche aux coquillettes

Ingrédients pour 4 personnes

400 g coquillettes
300 g concombres
1 tomate
2 c. à soupe persil ciselé
menthe ciselée
1 citron
30 g raisins secs

Bon marché; facile; 15 mn

Faites cuire les pâtes. Lavez la tomate et coupez-la en petits dés. Épluchez les concombres, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et enlevez les pépins. Coupez-les en petits dés. Égouttez les pâtes, placez-les dans le saladier et versez le jus de citron. Mélangez. Ajoutez les dés de concombre, de tomates, les raisins secs, la menthe et le persil ciselé. Mélangez bien et laissez refroidir au réfrigérateur.

Autres formes pouvant être utilisées : torti, coudes, farfalle

Classification: entrée froide/salade (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Panzani

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo