

## ***Salade de pâtes à la méditerranéenne***

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - PÂTES - RENTRÉE SCOLAIRE - REPAS - SALADES



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 boîte de pâtes penne
- 5 concombres libanais ou 1 concombre régulier, coupé en cube
- 1 avocat, pelé et coupé en cube
- 250 grammes de tomates raisins, coupées en deux
- 1 petit oignon rouge, haché
- 1 tasse d'olives noires, sans noyau, tranchées
- ½ tasse de tomates séchées dans l'huile, hachées grossièrement
- 1/3 de tasse de feta, émietté
- 1/3 tasse d'huile de pépin de raisin
- 2 c. table de jus de citron frais
- 2 c. table de vinaigre de vin rouge
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 2 c. table d'origan frais, haché
- 1 petite poignée de persil, haché
- Sel et poivre au goût

## Préparation

---

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions sur la boîte.
2. Pendant ce temps, couper vos ingrédients.
3. Dans un gros bol, mélanger l'huile, le jus de citron, le vinaigre de vin rouge, l'ail et les herbes.

4. Égoutter vos pâtes et les passer sous l'eau froide pour les refroidir.
5. Ajouter les pâtes, les concombres, l'avocat, l'oignon, les olives, les tomates, les tomates séchées et le feta dans le bol. Bien brasser.
6. Saler et poivrer au goût. Dévorer !