



## ***Salade de pâtes au goût de cornichons à l'aneth***

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

7-8 MIN

---

TEMPS DE REPOS : 2H

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 350 grammes de pâtes courtes sèches
- 1 tasse (ou plus au goût) de cornichons à l'aneth, coupés en petits cubes
- 1 tasse de fromage cheddar orange, coupé en petits dés
- 4 c. table d'aneth frais, ciselé
- 3/4 à 1 tasse de jus de cornichons
- 1/4 tasse de yogourt grec nature ou de crème sûre
- 3/4 tasse de mayonnaise
- 1 tasse de concombre, coupé en petits dés
- 1/4 tasse d'oignon blanc, haché
- 1 poivron orange, coupé en petits dés

## Préparation

---

1. Faire cuire les pâtes en suivant les instructions sur la boîte de la marque choisie.
2. Égoutter et réserver.
3. Dans un bol, mélanger tous les autres ingrédients.
4. Ajouter les pâtes tièdes et bien mélanger.
5. Réfrigérer quelques heures afin que les saveurs se mélangent bien.
6. Servir.