



Salade de pâtes aux légumes et citron

[30 MIN. ET MOINS](#) - [PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 45 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Salade :

- 375 grammes de pâtes courtes
- 2 tasses de tomates cerises, coupées en deux
- 3/4 tasse d'oignon rouge, ciselé
- 3/4 tasse de céleri, coupé en petits dés
- 1 tasse de petits pois congelés, décongelés
- 1/2 tasse d'olives Kalamata, coupées en morceaux
- 1 tasse d'asperges blanchies, coupées en petit tronçons
- 1 petite poignée de persil frais, ciselé
- Aneth frais, ciselé, au goût

Sauce à salade :

- 1/2 tasse de mayonnaise ou de véganaise
- 1/3 tasse d'huile d'olives
- 3 c. table de jus de citron
- Le zeste d'un citron
- 1 c. thé de sel
- 1 c. thé de poudre d'ail
- Poivre au goût

Préparation

1. Faire cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage. Idéalement une cuisson al dente. Égoutter et laisser refroidir.
2. Mélanger tous les ingrédients de la salade dans un grand bol.
3. Dans un petit bol, mélanger la sauce à salade. Ajuster les assaisonnement au besoin.
4. Mélanger la sauce à la salade et bien touiller.
5. Laisser au réfrigérateur pendant 45 minutes pour laisser les saveurs se mélanger.
6. Servir seul ou avec des poitrines de poulet grillées.