Salade de pâtes au brocoli, bacon et raisins rouges

PÂTES – RECETTES – REPAS – SALADES – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 250 grammes de gemillis ou rotinis
- 6 tranches de bacon
- 1 tasse de mayonnaise
- 1 c. soupe de sucre
- 1 c. soupe de vinaigre de vin blanc
- ½ tasse d’amandes, effilées
- 2 tasses de raisins rouges, coupés en deux
- 2 tasses de brocoli, en petits fleurons
- 2 oignons verts, tranchés finement
- Sel et poivre

Préparation

- Faire cuire les pâtes en suivant les instructions du fabricant.
- Pendant la cuisson des pâtes, faire cuire les tranches de bacon dans un poêlon jusqu’à ce qu’elles soient bien croustillantes. Retirer le bacon et le déposer sur du papier absorbant. Réserver.
- Dans un grand bol, fouette ensemble la mayonnaise, le sucre et le vinaigre.
- Égoutter les pâtes dans une passoire.

- Les refroidir en les passant sous un filet d’eau froide. Bien égoutter de nouveau.
- Ajouter les pâtes dans le bol.
- Ajouter les amandes, les raisins, les fleurons de brocoli et les oignons verts.
- Saler et poivrer. Bien mélanger.
- Rectifier l’assaisonnement au besoin.
- Laisser au réfrigérateur 1 heure avant de servir.