

Des moments de saveur avec Brunos

Salade de pâtes au concombre et au maïs



30 minutes



4 portions

Ingrédients

100 g	de pâtes
1 cc	de curcuma
300 g	de concombre / fenouil / artichauts en bocal / grains de maïs / poivron rouge
50 g	de salade de saison du marché
1 poignée	d'herbes aromatiques de saison hachées
	Sauce salade Bruno's Italienne

Une recette simple et délicieuse pour les chaudes journées d'été. La salade de pâtes au concombre et au maïs croquante et fraîche peut être dégustée comme accompagnement, entrée ou plat principal.

Préparation

1. Cuire les pâtes dans de l'eau salée avec une cc de curcuma jusqu'à ce qu'elles soient tendres (pas al dente), les égoutter et les faire mariner tièdes dans la sauce salade Bruno's Italienne.
2. Couper les légumes en petits morceaux et les mélanger avec les herbes aromatiques hachées.
3. Remplir à 1/3 une verrine avec les légumes. 4. Déposer les pâtes par-dessus et recouvrir de la salade de saison. 5. Avant de servir, arroser d'un filet de sauce salade Bruno's Italienne et décorer éventuellement de gressins ou de noix.

Bon appétit!



brunosbest.ch