

# Pâtes en salade multicolore

CUISIMAGES

Réf :  
1407

Type :  
Salade

Préparation :  
25 min  
Repos:

Cuisson :  
8 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de torsades
- 75 g de dés de jambon
- ½ chorizo / 15 olives vertes dénoyautées
- ¼ de poivron vert / ¼ de poivron rouge
- ½ concombre / ½ oignon

## Sauce :

- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à café de moutarde
- ½ citron
- Sel et poivre



Plongez les pâtes dans 1 l d'eau bouillante et faites cuire selon le temps indiqué sur l'emballage.

Egouttez les et laissez les refroidir.



Lavez les poivrons, ôtez les pépins et coupez les en petits dés.

Pelez le concombre, ôtez les pépins et coupez le en dés également.

Coupez les olives en 2.

Pelez l'oignon et le chorizo et coupez les en petits dés.



Dans un saladier, versez les pâtes, les dés de jambon ainsi que tous les ingrédients préparés.



Versez la crème fraîche dans un bol, avec la moutarde et le jus de citron.

Salez, poivrez et mélangez à l'aide d'un fouet.

Versez cette sauce sur la salade de pâte et mélangez bien le tout.



## Conseils

## Variante

## Vin

Servez frais

Cahors