

## SALADE DE PÂTES AVEC VINAIGRETTE AUX POMMES

Ingrédients : pour 4 portions

### Vinaigrette

- ½ tasse (125 ml) d'huile d'olive
- ¼ tasse (60 ml) de vinaigre de cidre de pomme
- 2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable, ou de sirop de pommes ou un mélange des deux (1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable + 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de pommes /la prochaine fois, je mettrai que du sirop de pomme
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de pommes
- ½ c. à thé (2.5 ml) de sel
- ½ c. à thé (2.5 ml) de gingembre moulu
- 1 gousse d'ail au presse-ail

### Salade de pâtes

- 1 tasse (270 g) d'orzo non cuit
- 2 pommes rouges coupées en dés (Cortland pour moi)
- 2/3 tasse (70 g) de céleri haché
- 2/3 tasse (70 g) de poivron vert en lanières fines d'environ 1 po/2.5 cm de longueur
- ½ oignon rouge (moyen), haché
- 1 tasse (138 g) de feta, émietté
- 1 conserve (540 ml) de légumineuses au choix (j'avais un mélange de haricots, mais vous pouvez utiliser des pois chiches, lentilles, haricots blancs, selon ce que vous avez dans votre garde-manger)

### Préparation :

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage. Égoutter et rafraîchir à l'eau froide et égoutter de nouveau. Disposer dans un saladier et ajouter un petit filet d'huile d'olive. Mélanger et réserver.
2. Dans un contenant fermant hermétiquement, ajouter tous les ingrédients de la vinaigrette, bien mélanger.
3. Dans le saladier, disposer le reste des ingrédients de la salade.
4. Verser la vinaigrette dans le saladier puis touiller délicatement.
5. Réfrigérer pour donner le temps aux saveurs de se marier.
6. Servir.

Source : déclinaison d'une recette de Rougemont

<https://rougemontcanada.ca/recettes/salade-de-pates-avec-vinaigrette-aux-pommes/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 6 novembre 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/11/salade-de-pates-avec-vinaigrette-aux.html>