

SALADE DE PÂTES GRECQUE



(Environ 12 portions)

3 c. à soupe de vinaigre de vin rouge et 2 c. à thé
1/2 tasse d'huile d'olive
3 c. à soupe de jus de citron frais
4 à 5 gousses d'ail frais hachées
1 c. à thé d'origan séché
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre noir
16 onces de pâtes rotini (1 lb)
1/2 concombre anglais coupé dans le sens de la longueur puis tranché en travers (demi-lunes)
1/2 tasse de poivron jaune épépiné et coupé en bouchées (moi rouge)
1/2 tasse de poivron rouge épépiné et coupé en bouchées
1 tasse d'oignon rouge tranché (trempé dans 1 tasse d'eau salée froide pour réduire la « morsure »)
1 tasse d'olives Kalamata tranchées et dénoyautées (moi noires)
2 tasses de tomates raisins coupées en deux
5 onces de fromage Feta émietté (moi un peu plus)

-Dans un petit pot ou un bol, préparez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre de vin rouge, l'huile d'olive, le jus de citron, l'origan, le sel, le poivre noir et les gousses d'ail. Mettre de côté.

-Faites bouillir les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente, environ 7 minutes (faites très attention à ne pas trop cuire les pâtes). Égoutter et rincer immédiatement à l'eau froide pour éviter une cuisson supplémentaire.

-Hachez tous vos légumes.

-Dans un grand bol, mélanger les légumes, le fromage feta et la vinaigrette. Avant d'ajouter la vinaigrette, secouez ou remuez bien.

-Ajouter les pâtes rotini et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

-Couvrir et conserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou même une nuit.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)