SALADE DE PENNE AUX PETITS POIS ET AU JAMBON

Ingrédients : pour 4-5 portions

- 1 paquet (375 g) de penne tricolores
- 2 tasses (environ 280 g) de jambon en petits dés
- 1 ½ tasse (200 g) de petits pois verts surgelés
- 15 tomates cerises coupées en deux
- ½ tasse (28 g) de persil plat ciselé
- ¼ tasse (20 g) de ciboulette ciselée

Vinaigrette

- ½ tasse (75 g) d'oignon rouge haché en petits dés
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin blanc
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- Poivre au goût
- ½ c. à thé (2 ml) de miel
- ½ c. à thé (2 ml) de moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail au presse-ail

Préparation :

1. Dans une petite casserole, porter de l'eau salée à ébullition. Ajouter les pois verts, mettre le couvercle et fermer le feu. Laisser reposer quelques minutes hors du feu. Égoutter et rafraîchir. Disposer dans un saladier.
2. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les penne selon les indications de l'emballage. Égoutter et rafraîchir. Égoutter de nouveau et mettre dans le saladier.
3. Entre-temps, dans un petit bol, mélanger l'oignon rouge, l'huile d'olive, le vinaigre de vin blanc, le sel, le poivre, le miel, la moutarde et l'ail; laisser reposer 10 minutes afin que les saveurs se marient. Ajouter le mélange d'oignons aux pâtes. Réserver.
4. Disposer dans le saladier les dés de jambon, les tomates cerises, et les herbes fraîches. Touiller délicatement et servir.

Source : déclinaison d'une recette de Choix du Président

http://www.presidentschoice.ca/en_CA/recipes/recipeslisting/sweet_pea_pasta_salad.html

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 5 août 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/08/salade-de-penne-aux-petits-pois-et-au.html>