



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Salade de pâtes, jambon et emmental

 Pour 2 personnes

 Très facile

 25 min

2.22€ La portion (prix indicatif)



Ici un choix dans la compo de cette salade mais faites aussi jouer votre imagination !

Remplacez l'emmental par des dés de mimolette, edam et/ou gouda.

Utilisez des crevettes, d'autres crudités, des blancs de poulet, etc.

Les ingrédients

- 100 g de Pâte Torsade
- 75 g de Jambon cuit pour cake
- 2 pièce de Oeuf
- 3 feuille de Salade laitue
- 50 g de Tomate cerise
- 75 g de Emmental
- 1 c à c de Moutarde classique
- 1 c à s de Huile de tournesol
- 1 c à s de Huile d'olive
- 2 c à s de Vinaigre balsamique

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Faites bouillir de l'eau dans une casserole pour les œufs et un grand volume d'eau salée dans une seconde casserole pour les pâtes.
- 2 Quand l'eau bout, faites cuire 2 œufs pendant 10 min.
Faites cuire 100 g de pâtes selon les instructions indiquées sur le paquet.
- 3 Une fois les pâtes cuites, refroidissez-les à l'eau froide.
Laissez les pâtes dans la passoire, ajoutez un filet d'huile d'olive et mélangez. Laissez

égoutter pendant que vous préparez la suite.

- 4 Quand les œufs sont cuits, faites-les refroidir dans un bain d'eau glacée 5 à 10 min pour faciliter l'écalage.
- 5 Pendant ce temps, coupez 50 g de tomates cerises lavées en 2 ou 4.
- 6 Coupez 75 g d'emmental en dés.
- 7 Prenez un bocal et mettez-y tous les ingrédients de la vinaigrette.
Soit : 1 càc de moutarde, 1 càs d'huile neutre, 1 càs d'huile d'olive, 2 càs de vinaigre balsamique.
Salez et poivrez.
Fermez le bocal et secouez pour finir la vinaigrette.
- 8 Quand les œufs ont refroidi, écalez-les. Coupez-les en 4 ou 6 quartiers.
- 9 Dressez la salade : dans le fond d'un saladier, mettez les pâtes puis la salade coupée, les tomates, les œufs, 75 g de jambon et les dés de fromage.
- 10 Arrosez de vinaigrette.
C'est prêt !