



Salade de pâtes aux notes caramélisées

pour 4 personnes :

Ingrédients pour la salade

- 200g de pâtes de type Fusillis, Farfalles ou Penne Rigate
- 130g de maïs croquant en boîte
- 2 tomates cœur de bœuf
- 200g de dés de fromage frais au lait de vache, de brebis ou de chèvre selon les goûts
- Feuilles de basilic frais
- 4 fines tranches de rôti de porc froid soit 160 g à 200g
- 2 beaux oignons
- Sauce soja
- Huile d'olive

Ingrédients pour l'assaisonnement

- 1 yaourt à la Grecque
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde forte de Dijon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique de Modère
- 1 cuillère à café de sauce soja
- 1 trait de jus de citron
- Graines de coriandre réduites en poudre au mortier
- Sel, poivre

Recette :

1. Faire cuire les pâtes « al dente » dans une casserole d'eau salée portée à ébullition.
Les passer sous l'eau froide pour qu'elles cessent de cuire.
Laisser refroidir.
2. Pendant la cuisson des pâtes, émincer les oignons en fines lamelles et couper le rôti de porc en petits morceaux, les faire revenir dans un fond d'huile d'olive. Ajouter de la sauce soja et faire caraméliser.
Mettre hors du feu. Laisser refroidir.
3. Préparer l'assaisonnement en mélangeant le yaourt à la Grecque, le jaune d'œuf et la moutarde. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, le jus de citron et la sauce soja.
Au mortier, broyer les graines de coriandre et les ajouter à la vinaigrette au yaourt, ainsi qu'une peu de sel et poivre.
4. Couper les tomates en demi rondelles, égoutter le maïs croquant, préparer le fromages en petits cubes et les feuilles de basilic frais.
5. Quand tout est bien frais, mélanger dans un saladier les pâtes, les oignons et la viande caramélisés, les crudités, épices et le basilic, ajouter la sauce au yaourt.
Réserver au frais.

Commentaires :