Salade de pâtes méditerranéenne

Recette de Dorinda

Réalisation : une vingtaine de minutes

Facile et rapide à préparer, cette salade peut être mangée chaude ou froide et se conserve très bien au frigo jusqu'au lendemain, pour des saveurs encore meilleures. Pratique pour un tupperware le lendemain midi !
L'éventuel bocal en verre des tomates séchées peut être conservé pour de nombreuses autres utilisations.

Ingrédients

Pour 2 personnes

- 120 g de pâtes complètes
- 10-12 tomates cerise
- 8-10 tomates séchées
- 2-3 oignons frais
- 24 olives noires
- 20-24 feuilles de basilic

Pour la sauce :

- 4 CS d'huile des tomates séchées (ou huile d'olive)
- 2 CS de vinaigre
- 2 CC de purée de tomate
- 1-2 gousses d'ail (facultatif)
- Sel et poivre
- Pincée de sucre (facultatif)

Où trouver...

... des olives ?

Chez *Manor*, sur les marché, au *Bocal Local*, au *NID*...

... des tomates séchées ?

En vrac à *Nature en Vrac* et en bocaux en verre dans la plupart des magasins bio

Préparation

1. Faire cuire les pâtes *al dente* dans de l'eau bouillante, égoutter et laisser refroidir - attention de ne pas trop les cuire
2. Couper les tomates cerises, les tomates séchées, les oignons frais, les olives noires et les feuilles de basilic
3. Mélanger tous ces ingrédients dans un récipient
4. Mélanger l'huile, le vinaigre, la purée de tomate, l'ail émincé ou écrasé et la pincée de sucre, dans un petit bol, saler et poivrer.
5. Verser sur les autres ingrédients et remuer.
6. Déguster immédiatement si vous la mangez chaude.
7. Si vous la mangez froide, couvrez et laisser reposer quelques heures pour permettre aux saveurs de se mélanger et se développer