

## Salade de Pâtes à la Grecque

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- PATES GRECQUES	250g
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20
- TOMATE(S)	2
- HARICOTS BLANCS	250g
- ANETH	
- BASILIC	1 c à soupe séché
- VINAIGRETTE	Maison (DI-109)
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites cuire les pâtes grecques dans de l'eau bouillante salée pendant 17-18 minutes (un peu surcuites). Egouttez puis réservez dans de l'eau froide le temps d'un complet refroidissement. Ensuite, égouttez, placez dans un grand plat et réservez au frais.
- Pendant ce temps, coupez la féta en dés, ciselez l'aneth, taillez les tomates en petits cubes et rincez les haricots blancs sous l'eau froide.
- Intégrez tous ces éléments dans le plat de pâtes puis assaisonnez avec sel, poivre et basilic séché. Intégrez-y encore les olives.
- Filmez et réservez au frais.
- Au moment de servir, accompagnez les pâtes avec une vinaigrette maison dans un récipient à part afin de laisser libre choix sur la quantité à mettre dans la portion de pâtes.