

Salade de Pâtes aux Légumes du Soleil

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- COURGETTE(S)	1
- AUBERGINE(S)	1
- TOMATE(S)	2
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- JAMBON CRU	10-12 tranches
- HERBES DE PROVENCE	
- HUILE D'OLIVE	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq. de Nyons
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et taillez les poivrons, la courgette, les tomates et l'aubergine en dés (en les conservant séparés).
- Emincez l'oignon et l'ail.
- Coupez le jambon en lanières.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez et laissez complètement refroidir. Ajoutez un peu d'huile. Réservez.
- Dans une poêle huilée bien chaude, faites revenir l'oignon émincé. Ajoutez ensuite les dés de poivrons, de courgette et d'aubergine. Assaisonnez avec l'ail émincé, sel et poivre.
- Lorsque les légumes commencent à s'attendrir, introduisez les dés de tomates et laissez mijoter quelques minutes (les dés de tomates doivent encore être entier et pas en sauce).
- Versez ce mélange sur les pâtes, ajoutez les herbes de Provence et quelques olives de Nyons. Mélangez.
- D'autre part, faites griller à sec les lanières de jambon puis incorporez-les dans la salade de pâtes.
- Conservez au frais jusqu'à la dégustation.

