

Salade de Farfalles aux Courgettes et à la Menthe

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FARFALLES (PÂTES)	450g
- PESTO VERT	3 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- COURGETTE(S)	2
- AIL EN POWDRE	
- MENTHE FRAICHE	30 feuilles
- OLIVE(S) NOIRE(S)	30
- EMMENTHAL	125g
- ROQUETTE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et ensuite plongez-les 10 minutes dans de l'eau froide. Egouttez convenablement puis déposez-les dans un grand saladier.
- Arrosez avec de l'huile d'olive, salez, poivrez et intégrez le pesto et les olives noires dénoyautées. Mélangez. Réservez au frais.
- Coupez les courgettes en petits dés. Faites-les rissoler dans de l'huile. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Laissez refroidir quelques minutes.
- Equeutez et ciselez la menthe.
- Coupez le fromage en cubes.
- Ajoutez alors les dés de courgettes, le fromage et la menthe ciselée à la salade de pâtes. Mélangez le tout.
- Couvrez et conservez au frigo.
- Au moment de servir, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et intégrez un peu de roquette.