

Salade de Pâtes au Pesto, Basilic et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Coquillettes (Pâtes)	500g
- Petits Pois	120g
- Maïs (Grains)	120g
- Pesto Vert	4-5 c à café
- Fromages de Chèvre	150g de tomme
- Basilic	12-16 feuilles
- Oeufs	3
- Huile au Basilic	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et laissez refroidir.
- Faites également cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Réservez dans de l'eau froide puis écalez-les.
- Egouttez les pois et les grains de maïs.
- Transvasez les pâtes refroidies dans un grand saladier, ajoutez de l'huile au basilic et le pesto. Salez et poivrez. Mélangez le tout pour bien enrober les pâtes de pesto.
- Ajoutez alors les pois, le maïs, les œufs coupés en morceaux et le basilic ciselé. Homogénéisez délicatement.
- Coupez le fromage en dés et intégrez-les à la salade de pâtes.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, rectifiez l'assaisonnement.

