

Salade d'Avoines au Chèvre et Petits Légumes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Avoine de Savoie (Pâtes) 300g
- Courgettes 1 ou 2
- Ail en Poudre
- Carottes 2 ou 3
- Oignons $\frac{1}{2}$
- Tomates Cerises 10-12
- Ossau-Iraty (Fromage de Brebis) 200g
- Ciboulette
- Huile au Basilic
- Sel
- Poivre

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis refroidissez sous l'eau froide. Réservez.
- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 4 minutes sous un film alimentaire au micro-onde. Laissez refroidir puis ajoutez-les aux pâtes.
- Emincez l'oignon finement.
- Coupez les courgettes en petits dés.
- Faites-les revenir, oignon et courgettes, dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Laissez refroidir.
- Coupez les tomates en rondelles et ajoutez-les aux pâtes.
- Saupoudrez-les également de ciboulette, arrosez-les d'huile au basilic puis salez et poivrez. Réservez au frais.
- Lorsque les courgettes sont refroidies, introduisez-les dans votre salade de pâtes.
- Ecrutez et coupez le fromage de brebis en dés. Incorporez-les dans votre salade.
- Rectifiez l'assaisonnement en huile, sel et poivre si nécessaire.
- Servez bien frais.

