






Salade familiale de penne, crevettes et comté

 Facile  30 minutes  4 personnes

Ingrédients :

200g de mini penne
rigate
Mélange de jeunes
pousses

1 botte d'asperges
vertes

1 botte de radis
½ concombre

20 pièces de crevettes «
bouquet » décortiquées

1 sucrine

50g de comté

80g de chorizo doux
80g de pignons de pin
1 petite botte de
cerfeuil

Vinaigrette :

Huile ISIO 4 Olive

Le jus d'un citron

Vinaigre de Xérès

Moutarde aux

condiments

Curry



①

Faites cuire les pâtes, **égouttez** puis **réservez-les**. **Toastez** les pignons de pin à sec dans une poêle chaude, et laissez refroidir.

②

Lavez, épluchez les radis, taillez-les en fines tranches et **plongez-les** dans l'eau glacée. **Lavez** les asperges, **épluchez** la base, **ôtez** les petites pointes jusqu'à la base de la tête et **taillez-les** en tronçons de 4cm de longueur. **Faites-les revenir** dans une poêle chaude avec un **filet d'ISIO 4 Olive** puis **réservez**. (Vous pouvez également les tailler finement, et les traiter comme les radis).

③

Lavez le concombre, sans l'éplucher, **coupez-le** en quatre dans le sens de la longueur puis **ôtez** la partie contenant les pépins. **Détaillez** ensuite des bâtonnets d'un demi centimètre de large. **Ôtez** la peau du chorizo et **taillez-le** en fines rondelles d'un millimètre d'épaisseur. **Lavez, égouttez** la sucrine.

④

Dans un bol, **réalisez** une vinaigrette avec ISIO 4 Olive, la moutarde aux condiments, le vinaigre de Xérès, le jus d'un citron et une cuillère à café de curry.

⑤

Dans un saladier, **mélangez** l'ensemble des ingrédients, **versez** la vinaigrette, **ajoutez** le cerfeuil ciselé et rectifiez l'assaisonnement.

⑥

Dressez à plat, disposez les copeaux de comté taillés à l'économique, **parsemez** de pignons de pin.