



SALADE DE PÂTES HAUTE EN COULEUR MERGUEZ ET FETA

6 portions

Ingrédients :

- 4 merguez
- 1 sac de pâtes colorées MARELLA de 250 gr
- 200 gr de feta La Moutonnaire
- 4 oignons verts hachés finement
- 1/2 oignon rouge
- 1/2 poivron

Vinaigrette :

- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de balsamique blanc
- q.s. fleur de sel et poivre

LES ÉTAPES :

1. Cuire les merguez et les couper en rondelles.
2. Ciseler finement les oignons verts, oignon rouge et poivron. émietter la feta.
3. Dans un saladier mélanger tous les ingrédients que vous avez préparés.
4. Faire cuire les pâtes selon la méthode du fabricant. Égoutter (ne pas rincer) ensuite mettre un filet d'huile d'olive ou pépins de raisin et incorporer les pâtes au mélange dans le saladier.
5. Ajouter la vinaigrette. Servir en entrée ou en plat principale. Idéal pour un brunch.

LES VARIANTES

- Saucisses Italiennes, bocconcini, tomates séchées et courgettes.
- Saucisses Toulouse, fromage de chèvre, herbes fraîches au goût.