

Salade du soleil au pesto de menthe

Les ingrédients pour 4 personnes :

40 tomates cerise
240 g de coquillettes
12 mini mozzarelles
60 g de copeaux de parmesan
1 poignée de roquette
6 brins de menthe
1 gousse d'ail
1 c à s de parmesan râpé
3 c à s d'huile d'olive
1 belle c à s de vinaigre balsamique
1 c à s de pignons de pin
Sel et poivre du moulin

Couper les tomates cerises en 2 après les avoir lavées. Dans une poêle faire chauffer 2 c à s d'huile d'olive et y mettre les demi-tomates-cerise à confire 10 mn environ. Les assaisonner.

Nettoyer la roquette et la menthe, les équeuter et les mixer avec la gousse d'ail, 1 c à s d'huile d'olive, sel, poivre et le vinaigre balsamique. Si le mélange est trop épais au besoin rajouter un peu d'huile d'olive.

Cuire les coquillettes selon les indications sur l'emballage à l'eau bouillante salée, les égoutter, les rafraichir sous l'eau froide et les égoutter à nouveau. Les assaisonner avec le pesto de menthe et mélanger le tout avec les pignons grillés à sec, les tomates confites, les mini-mozzarelles et les 60 g de copeaux de parmesan (en réserver quelques uns pour la décoration). Parsemer de roquette et des copeaux de parmesan réservés.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>