

# SALADE DE PATES

## aux légumes croquants



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4-6 personnes

- 400 g de pâtes type penne - 70 ml d'huile d'olive - 1 citron jaune - 1 carotte (100 g) - 1 courgette (200 g) - 6 radis roses - 1 poivron rouge (150 g) - 1 oignon rouge - 6 brins de basilic - 3 brins de persil plat - pesto (facultatif) (voir la recette) - sel fin, poivre 5 baies

---

1. Faites cuire vos pâtes à la casserole suivant les indications du paquet.
2. À la fin de la cuisson, égouttez les pâtes et rincez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Déposez-les dans un saladier et arrosez-les d'huile d'olive et de jus de citron puis réservez-les au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
3. Pendant ce temps, installez la cuve transparente. Lavez les herbes et mixez la moitié du basilic et le persil dans la mini cuve en programme ROBOT, puis mélangez-les aux pâtes et replacez au frais.
4. Épluchez la carotte et la courgette, râpez-les dans la midi cuve munie du disque râpeur 4 mm et réservez-les. Remplacez le disque râpeur par le disque éminceur 2 mm et émincez les radis, le poivron épépiné et l'oignon rouge. Réservez tous les légumes dans de l'eau froide au réfrigérateur pour qu'ils restent croquants.
5. Juste avant de servir, mettez les pâtes et les légumes égouttés dans un grand saladier et mélangez. Ajoutez du sel, du poivre, et une cuillerée à soupe de pesto si vous souhaitez prononcer les saveurs. Décorez des feuilles de basilic restantes.

© photos Sandra Mahut  
© 2014 Hachette Livre (Marabout)