

SALADE DE PÂTES, MELON, COURGETTES & PESTO



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Pâtes 1/2 complètes ou blanches 200g
- 1/2 melon
- 1 courgette = 200g
- Fêta ou mozzarella 100g à 120g
- Sauce pesto maison (ou industrielle) 80g à 100g

Astuces :

- Retrouvez mes recettes de **saucés pesto** sur le blog.
- Remplacer les courgettes par du concombre ou de l'avocat.
- Remplacer le melon par de la pastèque.
- Remplacer les pâtes par du riz.
- Ajouter du jambon cru ou du saumon fumé.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 8 à 12 minutes
Repos au frais : 1h | Pour 4 personnes

1. Dans une casserole, faire **cuire les pâtes** (le temps de cuisson est indiqué sur le paquet), les égoutter, les **rincer** sous l'eau froide et les égoutter de nouveau.
2. Égoutter la fêta ou la mozzarella et la couper en **morceaux**.
3. Découper le melon en quartiers, enlever la peau et les pépins et le découper en petits **cubes** ou réaliser des **billes** à l'aide d'une cuillère parisienne.
4. Laver les courgettes, garder la peau, couper les extrémités et les couper en petits **cubes**.
5. Dans un **saladier** : **mélanger** les pâtes, courgettes, le melon, le fromage et la sauce pesto.
6. Réserver **au frais 1h** et servir.

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr