



Salade de penne

Mise en place et préparation: env. **40 min**

portion (1/4): 697 kcal, lip 38 g, glu 59 g, pro 28 g

Ingrédients

pour 4 personnes

300 g de **pâtes** (p. ex. penne)
eau salée, bouillante

1 c.s. de **moutarde**
3 c.s. de **vinaigre balsamique** blanc
3 c.s. de **vinaigre de vin blanc**
1 dl d' **huile d'olive**
2 brins de **menthe**
0.25 c.c. de **sel**
un peu de **poivre**
1 sachet de mozzarelline (d'env. 160 g) ou
150 g de **mozzarella** en petits dés

2 de **courgette** (env. 400 g)
200 g de **tomates cerises**
100 g de **jambon cru**
quelques de **feuilles de menthe**

1 Concombre peut remplacer la courgette

Préparation

1. Cuire les pâtes al dente dans l'eau salée bouillante, égoutter, rincer sous l'eau froide, réserver au chaud.
2. Mélanger dans un saladier moutarde, vinaigre balsamique et huile. Ciseler la menthe, ajouter, saler et poivrer la sauce. Égoutter les mozzarelline, ajouter, mélanger.
3. Tailler les courgettes en longs rubans avec un économètre. Couper les tomates en deux, tailler le jambon cru en fines lanières, incorporer à la sauce avec les penne. Parsemer de menthe.