



RECETTE



## SALADE DE PÂTES AUX PETITS POIS, AU FETA ET À LA MENTHE

### PORTIONS

4 en format plat principal  
ou 6-8 en format entrée

### CUISSON

10 minutes

Rien de mieux qu'une salade de pâtes pour récolter la faveur populaire ! L'été venu, c'est un accompagnement rafraîchissant pour vos grillades sur le BBQ.

### INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

**500 g** de pâtes alimentaires cuites « al dente »\*

**250 g** de fromage feta émietté

**1 tasse** de petits pois verts surgelés

**½ tasse** de feuilles de menthe hâchées finement

**¼ tasse** d'huile de cameline\*

**4 c. à soupe** de vinaigre de citron et balsamique blanc\*

### INSTRUCTIONS

- 1** Deux minutes avant la fin de la cuisson des pâtes, plonger les petits pois dans l'eau bouillante.
- 2** Égoutter les pâtes et les pois. Réfrigérer une trentaine de minutes.
- 3** Préparer la vinaigrette en mélangeant bien l'huile et le vinaigre.
- 4** Au moment de servir, incorporer le feta, la vinaigrette et la menthe.