



Salade de pâtes aux artichaut et à la feta



4 pers



15 mn

Les ingrédients

- Pâtes
- Artichaut
- Feta

La recette

Etape 1

Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée et plonger les pâtes le temps indiqué sur le paquet pour une cuisson al dente. Égoutter et rincer sous l'eau froide. Égoutter à nouveau.

Etape 2

Égoutter les cœurs d'artichaut et les couper en quartiers. Détaillez la feta en cubes réguliers. Laver et essorer la roquette. Peler et émincer l'oignon blanc. Presser le demi-citron.

Etape 3

Faire griller rapidement les pignons de pin à sec dans une poêle antiadhésive. Émulsionner le jus de citron avec l'huile d'olive, du sel et du poivre, dans un bol.

Etape 4

Verser les pâtes dans un saladier. Ajouter les artichauts, la feta, la roquette, l'oignon et les pignons. Parsemer de coriandre. Arroser de vinaigrette et mélanger. Répartir la salade dans des coupelles et servir bien frais.

