

SALADE DE TORTI, TOMATE, CHEVRE FRAIS & BASILIC

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 min (pour les Torti ici utilisés)



500 g de Torti

5 ou 6 belles tomates branchées

200 g de chèvre frais ou de crottin de Chavignol (voire de Feta)

1 petit bouquet de basilic

Vinaigrette

1 cuillère à soupe de moutarde forte

sel

poivre 5 baies

2 cuillères à soupe de Melfor

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition pour la cuisson des pâtes.

Porter une casserole d'eau non salée à ébullition pour y plonger les tomates pendant 10 secondes, les égoutter, les peler, les couper en 4, ôter cœur et pépins et découper la chair en petits dés. Réserver.

Couper le chèvre en petits dés.

Laver, sécher délicatement le basilic, effeuiller les petites feuilles et ciseler les grandes.

Dans un grand saladier, préparer la vinaigrette en mélangeant les ingrédients dans l'ordre.

Une fois les pâtes cuites, les égoutter, les verser dans le saladier, y ajouter dés de tomates et de chèvre et basilic.

Mélanger délicatement et servir tiède.

Si simple mais comme on l'adore !