

# PENNE D'ÉTÉ

## SALADES



### INGRÉDIENTS

- 500g de Penne rigate (Réf: 510)
- 2 poignées de Roquette
- 1/2 pot de Petits oignons (Réf: 121)
- 15 Câpres (Réf: 242)
- 3 cuillères à dessert de Mostardel (Réf: 200)
- 100g de Poitrine fumée
- 20 Tomates séchées à l'huile de tournesol (Réf: 101)
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf: 142)



8 personnes



15 min



1,8 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'eau des pâtes
2. Faire cuire les œufs durs
3. Egoutter et couper tous les ingrédients en morceaux (y compris la roquette)
4. Mettre les pâtes à cuire, saler et égoutter les pâtes une fois cuites
5. Faire revenir la poitrine
6. Dessaler les câpres sous l'eau froide pendant une minute, puis les couper en petits morceaux
7. Passer rapidement les pâtes sous l'eau froide et mélanger avec de l'huile d'olive
8. Laisser refroidir les pâtes
9. Mélanger l'ensemble des ingrédients aux pâtes dans un grand saladier, sauf la roquette. Emiettez les jaunes d'œufs
10. Ajouter la roquette, assaisonner avec le Mostardel et mélanger avant de servir