

Salade de penne estivale au piment d'Espelette

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Pour 6 personnes

- Penne di zito : 600 g
- Roquette : 75 g
- Poivrons rouges : 2 pièce(s)
- Féta : 100 g
- Tomate(s) : 3 pièce(s)
- Oignon(s) nouveau(x) : 1 pièce(s)
- Huile d'olive : 5 cl
- Sel fin : 6 pincée(s)
- Piment d'Espelette : 6 pincée(s)
- Gousse(s) d'ail : 1 gousse(s)
- Gros sel : 10 g

Descriptif de la recette

- **ETAPE 1** : Mettre une grande quantité d'eau à bouillir.
- **ETAPE 2** : Laver tous les légumes. Éplucher les poivrons et les tomates, puis retirer l'intérieur. Les tailler ensuite en petits dés. Ciseler finement les oignons nouveaux. Avec la paume de la main, écraser la gousse d'ail sans l'éplucher.
- **ETAPE 3** : Plonger les pennes dans l'eau bouillante salée pendant 10 min. Les égoutter puis les passer sous un filet d'eau froide pour stopper la cuisson.
- **ETAPE 4** : Dans un wok, verser l'huile d'olive et faire suer pendant 2 min les oignons avec l'ail. Ajouter ensuite les poivrons et cuire 2 min ajouter les dés de tomate poursuivre la cuisson 2 minutes, assaisonner le tout de sel fin et de piment d'Espelette, puis laisser refroidir.
- **ETAPE 5** : Mettre les pennes dans les légumes et ajouter la roquette et la feta coupée en cube. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- **ETAPE 6** : Dans une assiette creuse, disposer harmonieusement la salade de penne et de légumes.