Salade de pâtes BLT

Bacon-laitue-tomates, c'est assurément une combinaison gagnante pour un lunch tout sauf plate! Cette salade de pâtes BLT est facile à préparer et promet un succès fou lors des potlucks entre amis ou des pique-niques d'été. N'hésitez pas à alterner les variétés de pâtes que vous utilisez: les rotinis, les macaronis, les pennes et les fusilis font très bien aussi!

Ingrédients

- 750 ml (3 tasses) de farfalles
- 6 tranches de bacon
- 1/2 laitue romaine émincée
- 20 tomates cerises de couleurs variées coupées en deux
- 1 petit oignon rouge coupé en dés
- Sel et poivre au goût

Pour la vinaigrette:

- 80 ml (1/3 de tasse) de mayonnaise
- 80 ml (1/3 de tasse) de yogourt nature 0%
- 80 ml (1/3 de tasse) de parmesan râpé
- 45 ml (3 c. à soupe) de persil frais haché
- 10 ml (2 c. à thé) de moutarde à l'ancienne

Salade de pâtes BLT

- 10 ml (2 c. à thé) de poudre d’oignon
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre d’ail
- Sel et poivre au goût

Étapes

1. Dans une casserole d’eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter. Refroidir sous l’eau froide et égoutter de nouveau.
2. Déposer les tranches de bacon dans une assiette. Cuire au micro-ondes de 2 à 4 minutes, jusqu’à ce que le bacon soit doré et croustillant. Casser le bacon en morceaux.
3. Dans un saladier, mélanger les ingrédients de la vinaigrette.
4. Ajouter la laitue, les tomates, l’oignon, les pâtes et le bacon dans le saladier. Saler, poivrer et remuer.