Salade de pâtes crémeuse au tzatziki

Ingrédients

- **Farfalles (ou autres pâtes courtes)** : 300 g (⅔ lb)
- **Haricots blancs** : 1 boîte de 540 ml (19 oz)
- **Tomates cerises** : 500 ml (2 tasses)
- **Concombres libanais** : 2
- **Huile d'olive** : 20 ml (4 c. à thé)
- **Sauce tzatziki à base de yogourt** : 250 ml (1 tasse)
- **Origan frais** : 20 ml (4 c. à thé)
- **Poivre du moulin** : Au goût

Préparation

1. Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Faites cuire les pâtes selon les indications sur l'emballage. Égouttez et rincez pour tiédir.
2. Pendant ce temps, rincez et égouttez les haricots blancs.

Salade de pâtes crémeuse au tzatziki

3. Coupez les tomates en 2 et tranchez les concombres.
4. Répartissez les pâtes dans 4 contenants hermétiques et versez l’huile.
5. Répartissez les haricots, les légumes et le tzatziki, sans mélanger.
6. Garnissez de feuilles d’origan et de poivre concassé. Refermez les contenants et réfrigérez.
7. Mélangez au moment de déguster. Se mange froid.

Conservation

Se conserve 3 jours au réfrigérateur et ne se congèle pas.