Salade de pâtes, d’asperges et de bocconcinis

- Préparation**20 min**
- Cuisson**12 min**
- Rendement**4 à 6 portions**

ingrédients

  - 225 g (1/2 lb) de pâtes courtes (pennes, gemellis, etc.)
  - 500 ml (2 tasses) d’asperges coupées en morceaux moyens
  - 250 ml (1 tasse) de bocconcinis, égouttés et coupés en deux ou en quatre
  - 500 ml (2 tasses) de tomates cerises, coupées en deux
  - 60 ml (1/4 tasse) de basilic frais haché

- **Vinaigrette**
  - 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre balsamique
  - 45 ml (3 c. à soupe) d’huile d’olive
  - 1 gousse d’ail, hachée finement
  - 1 pincée de flocons de piment fort broyés
  - Sel et poivre

Salade de pâtes, d’asperges et de bocconcinis

Préparation

- Dans une casserole d’eau bouillante salée, cuis les pâtes jusqu’à ce qu’elles soient *al dente*. Ajoute les asperges 2minutes avant la fin de la cuisson des pâtes (lis la note ci-dessous). Égoutte les pâtes et les asperges. Refroidis rapidement sous l’eau froide. Huile légèrement et laisse tiédir le temps de préparer la vinaigrette.

Vinaigrette

- Dans un grand bol, mélange tous les ingrédients au fouet. Sale et poivre.
- Ajoute à la vinaigrette les pâtes, les asperges, les bocconcinis, les tomates, le basilic et mélange bien. Rectifie l’assaisonnement.