

Salade de Papillons à la Féta



Ingrédients pour 2 personnes :

- . 125g de pâtes papillons
- . 4 à 5 pétales de tomates séchées à l'huile
- . 150 g de féta
- . 4 brins de basilic
- . 6 tranches de lard
- . 6 asperges
- . huile d'olive
- . sel et poivre

Faire cuire les pâtes dans 1,5 litres d'eau bouillante avec du sel. Egouttez-les et laissez-les refroidir ou passez-les sous l'eau froide. Ajouter ensuite 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Découper la féta en petits dés. Couper les tomates séchées en petits morceaux.

Mixer une cuillère à soupe de féta avec le basilic et deux cuillères à soupe l'huile d'olive, saler et poivrer.

Envelopper les asperges avec le lard, les mettre à griller tout doucement dans une poêle.

Dans un saladier, ajouter les pâtes, les tomates, la féta, napper de sauce féta huile d'olive basilic.
Ajouter sur le dessus les asperges dorées.

Et déguster sans attendre !!!