

Salade de pâtes, knackis, poivrons, emmenthal

Bonjour à toutes et tous

Peut être constatez vous le même phénomène chez vous, mais dès que les températures frôlent ou dépassent 30° en journée, mes gourmands ne demandent qu'à manger froid. Exit les plats chauds cuisinés, ils veulent des grillades, saucisses et des salades composées. Dernièrement, avec des petits gourmands qui avaient plus qu'insisté pour que l'on achète en course leurs saucisses *knack(i)s* préférées, j'ai voulu leur faire doublement plaisir avec une salade de pâtes et knackis. J'ai complété cette salade avec des légumes pour l'équilibrer : tomates, poivrons grillés, oignons doux, et des dés d'emmenthal pour la rondeur.

Résultat : Mes petits gourmands et mon mari se sont régalés avec cette salade pâtes knacki « paysanne » qui change de leur classiques. Avec les différents ingrédients, on retrouve de nombreuses textures différentes (moelleux de pâtes, fondant du poivron, croquant de l'oignon, etc) , et la salade est bien relevée avec une petite vinaigrette à l'échalote. Cerise sur la salade, c'est vite préparé. ^^

Je vous partage donc l'idée, en espérant que cela vous inspire ! ☐



(C) AU FIL DU THYM

Salade de pâtes, knacks et poivrons

Recette : Salade pâtes knacks, poivrons

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour la salade

- 250 gr de pâtes sèches de votre choix (les farfalles sont pas mal)
- 6 knackis ou saucisses de strasbourg
- 100 gr d'emmenthal
- 2 poivrons (vert si vous souhaitez plutôt acides, rouges plutôt sucrés)
- 3 tomates (idéalement cœur de bœuf)
- 2 oignons doux

Pour la vinaigrette :

- 100 ml d'huile d'olive
- 100 ml de vinaigre d'échalote
- 1 échalote hachée finement.
- Sel, poivre

Réalisation

- Lavez, épépinez les poivrons, coupez les en deux, et faites les griller sous le grill du four jusqu'à ce que la peau soit noire. Une fois noirs, laissez les refroidir, retirez la peau et coupez la chair en fines lanières.
- Entre temps, faites cuire les pâtes selon les indications du paquet. Égouttez les et laissez les refroidir.
- Faites également cuire les saucisses dans de l'eau bouillante (en général 3 à 5 minutes). Égouttez et coupez les en rondelles
- Lavez et coupez les tomates en dés. Épluchez les oignons

doux et coupez les en fines rondelles. Coupez le fromage en petits dés.

- Rassemblez tous les éléments de la salade dans un grand saladier, filmez, puis réservez au frais jusqu'au service.
- Avant de servir, dans un saladier, fouettez ensemble huile d'olive, vinaigre, sel, poivre et échalote hachée jusqu'à bien émulsionner.

salade et la vinaigrette en séparée que chacun dose à convenance.

Astuces :

- Vous pouvez préparer cette salade à l'avance et l'emporter pour un pic-nic ou un bento.
-