

## Salade de pâte chèvre lardons légumes

### Pour 4 personnes

- 300g de pâtes courtes de votre choix
- 3 échalotes
- 1 bûche de sainte-maure
- 100g de petits- pois
- 2 poignées de jeunes pousses d'épinard
- 150g de lardons
- 6+1 cuillères à soupe d'huile d'olive, le jus d'un citron, sel et poivre



**Servir:** En plat principal avec un sancerre blanc ou un Anjou rouge.

### Variation

Changez les lardons contre des morceaux de poissons fumés.

■ Epluchez le poivron en brûlant la peau sous le grill du four, épépinez le, et coupez le en lanières, puis en petits cubes.

■ Epluchez et ciselez les échalotes, et faites les blondir dans une cuillère à soupe d'huile. Déposez les dans un grand saladier.

■ Faites cuire les pâtes « al dente » selon les indications du fabricant.

■ Déposez les dans le saladier, ajoutez le reste de l'huile d'olive, et mélangez afin de bien envelopper les pâtes d'huile pour qu'elle ne colle pas. Laissez refroidir à température ambiante.

■ Faites cuire les petits pois.

■ Faites blanchir les lardons 3 minutes, puis faites les revenir à sec dans une poêle, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

■ Lavez les pousses d'épinard.

■ Coupez le Sainte-maure en petits morceaux.

■ Mélangez tous les ingrédients avec les pâtes, ajoutez le jus de citron, salez et poivrez.

## Conseils

Attendez bien que les ingrédients soient à température ambiante pour les mélanger. Préparez les lardons à la dernière minute pour qu'ils restent croustillants.