

## Salade de pâtes aux petits pois et tomates WW



Pour 4 pers/ 8 pp par pers

- 300 gr de pâtes crues
- 120 gr de petits pois surgelés
- 250 gr de tomates cerise
- 2 cc d'huile d'olive
- 2 cs de vinaigre
- 1 gousse d'ail
- Jus de citron
- Basilic

- Sel, poivre

Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Ajouter les petits pois 2 minutes avant la fin de la cuisson .Egoutter le tout et passer ensuite sous l'eau froide pour stopper la cuisson, puis mettre l'ensemble dans un plat, réserver.

Dans une petit poêle mettre l'huile, et les tomates coupées en 2. Rajouter la gousse d'ail pressée puis faire cuire sur feu doux quelques minutes. Rajouter un peu d'eau si besoin.

Rajouter ces tomates dans le plat et mélanger les aux pâtes.

Ajouter ensuite du jus de citron, le vinaigre, le sel, le poivre et le basilic.

Bien mélanger pour assaisonner le tout et laisser refroidir avant dégustation.