



## Salade de pâtes aux épinards

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 pers / 8 spl ou 8 pp par pers

- 250 gr de pâtes crues
- 100 gr de jeunes pousses d'épinards
- 12 tomates cerises
- 80 gr de mimolette en tranches
- 2 cs de vinaigre balsamique blanc
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs d'eau
- sel, poivre

Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Les égoutter, les rincer sous l'eau froide et réserver dans un petit saladier.

Laver les épinards et laisser égoutter.

Couper la mimolette en fines lamelles et les tomates cerises en 2.

Faire une vinaigrette avec le vinaigre, l'eau et l'huile. Saler, poivrer et verser sur les pâtes. Mélanger.

Mettre les épinards, la mimolette et les tomates dans un grand saladier, puis rajouter les pâtes et mélanger délicatement.

Entreposer au frais jusqu'à la dégustation.