

Salade de pâtes aux haricots rouges et aux poires

Pour 4 personnes

100g de haricots rouges

250g de penne

roquette

1 poignée de noix

1 poignée d'amandes

1 bonne poignée feuilles de basilic

1 cuil à soupe d'huile d'olive

feta

2-3 poires

1 cuil à café de graines d'anis vert

1 petite cuil à café de poivre blanc du penja

1 cuil à soupe de jus de citron

Faites cuire les pâtes et les haricots selon les instructions sur les paquets (attention pour les haricots il peut y avoir un temps de trempage de 12heures), égouttez-les et réservez.

Dans un blender, mixer les amandes avec les noix, les feuilles de basilic et l'huile d'olive. Ajoutez ce pesto aux pâtes et mélangez bien.

Epluchez les poires et coupez-les en dès. Ecrasez les baies de poivre blanc.

Dans un bol versez le jus de citron, ajoutez le poivre écrasé, les graines d'anis et les dès de poires, mélangez bien.

Dans un saladier mélangez les pâtes au pesto, les haricots rouges et les dès de poires marinés. Ajoutez, un peu de roquette, quelques dès de feta et un filet d'huile d'olive pour assaisonner. Bon appétit.