

Salade de pâtes au pesto et citrons confits

Je n'aime pas jeter. Alors je m'efforce de toujours transformer les restes en un nouveau plat qui évitera à tout le monde de se lasser et d'avoir l'impression de manger la même chose. Les pâtes au pesto, vous connaissez, je n'en doute pas. Mais on ne les mange pas que chaudes. Froid aussi, elles se dégustent accompagnée d'un brin d'acidité pour contre balancé le côté gras du pesto.

Pour 4 personnes : 200g de pâtes au pesto (déjà cuites) – 1 citron confit – 4 oeufs – 1 tomate coeur de boeuf (ou 2 plus petites) – 2CS de jus de citron.

Faites cuire vos oeufs pour obtenir des oeufs dur 10 à 12 min à partir de l'ébullition (départ à l'eau froide).

Pendant ce temps, lavez et coupez votre tomate en dés pas trop gros. Réservez.

Dans un saladier, mettre les pâtes au pesto et la tomate. Mélangez.

Coupez le citron confit en petits morceaux et ajoutez au mélange de pâtes. Mélangez.

Versez le jus de citron par dessus les pâtes et mélangez bien. Pas la peine de mettre de l'huile, les pâtes en contiennent déjà assez.

Quand les oeufs sont cuits, passez-les sous l'eau froide, puis écalez-les. Disposez les oeufs sur la salade de pâtes.

Donnez quelques tours de moulin à poivre et passez à table !