

Salade de « penne » avec mangue, sauce aux herbes et feta



Ingrédients

- * 400 g de *penne*
- * 1 paquet de maïs grillé
- * 1 mangue
- * 200 g de feta en dés
- * 2 tomates

Pour la sauce aux herbes :

- * Un petit bouquet de basilic
- * Une petite poignée d'origan
- * Un bouquet de thym frais
- * Quelques grains de poivre noir
- * 250 ml d'huile d'olive Prodigieuse

Pas à pas

Blanchir les feuilles de basilic en les mettant dans l'eau bouillante et les déposer dans l'eau glacée pour les refroidir. Bien les sécher et les écraser avec l'huile d'olive, et les mettre de côté dans un récipient en cristal (idéalement dans une bouteille). Broyer le poivre noir et l'ajouter au mélange basilic et huile d'olive, ainsi que l'origan et le thym. Laisser macérer ce mélange pendant un jour. Cette sauce pourra servir pour d'autres plats.

Peler et couper la mangue en dés. Peler les tomates, enlever les pépins et les couper en dés. Cuire les pâtes à votre goût. Les rincer puis les assaisonner avec notre sauce herbes et huile d'olive. Enfin ajouter les dés de tomate et de mangue, le maïs grillé et la feta.