



Plats d'accompagnement

Pennes à la crème avec salade de concombres

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de pignons de pin (rôtis)
400 grammes de penne
1 oignon (doux, ciselé)
poignée rucola
1 concombre
huile d'olive
poivre
sel

Pour le dressing

2 cuillères à soupe d' aneth (haché fin + extra pour décorer)
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
100 grammes de mayonnaise
100 grammes de crème aigre
1 cuillère à café de miel

Méthode de préparation

Mélangez la crème aigre avec la mayonnaise, le miel, l'aneth et le vinaigre de vin blanc puis salez et poivrez. Réservez au frigo.

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Coupez le concombre en deux sur la longueur et enlevez les graines. Coupez-le ensuite en lamelles.

Égouttez et laissez un peu refroidir les pâtes. Incorporez-y ensuite les lamelles de concombre, la rucola, l'oignon doux, les pignons de pin et le dressing. Décorez avec un peu d'aneth.

