



Les plats principaux

## **Salade de pâtes (vertes) d'été et saucisse végétarienne grillée**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

8 saucisses merguez (Garden Gourmet)  
400 grammes de pâtes (conchiglioni)  
100 grammes petits pois (surgelés)  
100 grammes de pois sugar snap  
80 grammes d'olives (vertes)  
4 jeunes oignons (en rondelles)  
100 grammes de haricots  
huile d'olive

### **Pour la sauce**

1 poignée des jeunes feuilles d'épinards  
1 gousse d'ail (pressée)  
1 poignée de basilic  
1/2 citron (le jus)  
4 cuillères à soupe de mayonnaise  
1 cuillère à café de moutarde  
50 millilitres d'huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites cuire les pâtes al dente selon les indications sur l'emballage. Nettoyez les haricots et les sugar snaps, coupez-les en deux et faites-les cuire pendant 5 minutes dans de l'eau salée. Ils doivent rester légèrement croquants. Ajoutez les petits pois 2 minutes avant la fin de la cuisson. Égouttez les légumes et les pâtes et rincez-les à l'eau froide.

Allumez le barbecue. Versez tous les ingrédients pour la sauce dans un blender et mixez le tout. Salez et poivrez.

Badigeonnez les saucisses d'un peu d'huile et faites-les dorer pendant environ 10 minutes au barbecue.

Présentez les pâtes dans un grand saladier. Garnissez-les de jeunes oignons, de haricots, de sugar snaps, de petits pois et d'olives, puis arrosez le tout de vinaigrette. Fatiguez la salade et accompagnez-la de saucisses.

