



## Salade de pâtes au yaourt à ma façon



*Un de mes classiques de l'été : préparé en moins de 5 minutes, ce plat peut constituer un repas complet (féculents - protéines - laitage - crudité) pratique à emporter au boulot.*

### Ingrédients (pour 1 personne) :

- un reste de pâtes cuites (150 g)
- du concombre (100 g)
- un oeuf dur
- bâtonnets de surimi (3 )
- une sauce au yaourt (100 g)
- des fines herbes : ciboulette, aneth, persil, etc
- du sel et du poivre

### Préparation :

Couper le concombre pelé, le surimi et le blanc d'oeuf en dés (moyens). Mélanger aux pâtes et à la sauce au yaourt. Saler et poivrer à votre convenance. Après avoir bien mélangé, rajouter les fines herbes et (éventuellement) le jaune d'oeuf émietté.

Suggestion pour la sauce au yaourt:

Mélanger 1 yaourt avec 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne, un filet de jus de citron, du sel, du poivre et des fines herbes.

Le 06 Mars 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/03/06/12851265.html>