Salade de pâtes au jambon et à la mangue

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de pâtes (pe. fusilli)
1 poivron rouge (coupé en dés)
1 mangue (ready to eat)
4 cornichons
200 grammes de allumettes de jambon cuit
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillerée à thé de moutarde
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Cuisez les pâtes selon les indications de l’emballage. Égouttez-les et rincez-les à l’eau froide.**
2. **Épépinez le poivron et coupez-le en petits morceaux.**
3. **Prélevez les joues de la mangue de part et d’autre du noyau. Coupez les moitiés en fines tranches de haut en bas, jusqu’à la peau. Enlevez la peau et coupez les tranches en cubes.**
4. **Coupez les cornichons en rondelles.**
5. **Mélangez les pâtes avec le poivron, la mangue, le cornichon et le jambon.**
6. **Fouettez l’huile d’olive, le vinaigre balsamique et la moutarde pour préparer la vinaigrette. Salez et poivrez. Arrosez les pâtes avec la vinaigrette.**