



# Pâtes au collier campagnard et fromage Nazareth



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

250 grammes de penne rigate (épeautre , Soubry)  
200 grammes de boerenringworsten (en fines rondelles)  
200 grammes de Nazareth (en blocs)  
200 grammes de haricots verts (cuits)  
1 bouquet de radis (en rondelles très fines)  
200 grammes cœurs d'artichaut (en morceaux)  
1/2 oignon rouge (en fines rondelles)  
2 cuillères à soupe de câpres  
50 grammes roquette  
2 cuillères à soupe de vinaigrette (Delino)  
2 cuillères à soupe mayonnaise (Devos Lemmens)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Cuez les pâtes selon les indications de l'emballage. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
- 2.** Mélangez les blocs de fromage, les haricots, les radis, les cœurs d'artichaut, les oignons rouges et les câpres avec les pâtes. Salez et poivrez.
- 3.** Disposez la salade sur les assiettes.
- 4.** Terminez par le salami et la roquette.
- 5.** Servez la vinaigrette et la mayonnaise à part.