



salade de cornettes

↳ *Idéal sur le buffet de salades
des chaudes soirées d'été*

Ingrédients (4 portions)

- 200 g de cornettes
- Sel
- 2 petit oignon finement haché
- 4-6 gros cornichons au vinaigre, coupés en tranches
- 6 minipic, en morceaux
- 1 bouquet de persil, haché
- 4-6 cs de sauce à salade. Vinaigre, huile, un peu de moutarde – sans assaisonnement (le minipic et les cornichons assaisonnent suffisamment)

Préparation

Cuire les cornettes al dente dans de l'eau salée bouillante selon les indications sur l'emballage. Egoutter, passer sous l'eau froide et bien égoutter à nouveau.

Saupoudrer un peu de sel sur les oignons. Mettre dans une passoire, laisser dégorger pendant au moins 30 minutes.

Juste avant de servir, mélanger les cornettes avec les oignons, cornichons, minipic, persil et sauce à salade.

Servir avec des œufs cuits dur et du pain.