



Salade de Collerettes au fromage frais, tomates cerises, pistaches et pignons

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Niveau de difficulté : facile

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de Collerettes aux œufs frais Lustucru
- 250 g de tomates cerises
- 1 gros oignon rouge
- 100 g de pignons de pin
- 100 g de pistaches
- 100 g de fromage frais nature
- 1 yaourt nature
- 5 c à s d'huile d'olive
- 1 citron non traité (pour le jus et les zests)
- 1 petit verre d'herbes mélangées hachées (basilic, persil)
- fleur de sel

- poivre du moulin
- baies roses

1. Faites cuire les Collerettes Lustucru dans une casserole d'eau bouillante salée selon les indications présentes sur le paquet, puis égouttez et réservez.
2. Préparez la sauce avec le fromage frais : dans un bol, fluidifiez le fromage frais avec un peu d'eau, ajoutez le jus du demi citron, le yaourt, l'huile d'olive, les herbes, salez et poivrez. Zestez finement le demi citron, et ajoutez-le à la sauce.
3. Broyez les pistaches au mixer, puis ajoutez-les à la préparation.
4. Mélangez la sauce et les pâtes dans le saladier de service.
5. Dans un bol, mêlez les tomates cerises coupées en deux, ajoutez les herbes, les oignons coupés en petits dés, salez et poivrez.
6. Faites dorer les pignons de pin à sec dans une poêle antiadhésive.
7. Ajoutez cette préparation au saladier.