



Salade de penne aux saucisses knacks, sauce pesto, tomates, mozzarella et basilic

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 11 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 70 g de Penne
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1 pincée de gros sel
- 20 tomates cerises
- 16 billes de mozzarella
- 4 saucisses Knacks Madrange
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic pour la décoration
- 3 gr Graines de lin
- 3 gr Graines de chia

Pour la sauce pesto

- 2 bouquets de basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 15 g de pignons de pin
- 30 g de Parmesan en poudre
- 10 g de Pecorino
- 40 ml d'huile d'olive vierge

Sauce pesto

1. Eplucher et dégermer l'ail. Effeuille le basilic.
2. Mixer tous les ingrédients ensemble.

Salade de penne aux knacks

1. Cuire les penne pendant 9 minutes dans le bouillon de volaille salé à ébullition.
2. Egoutter, puis refroidir sous l'eau froide. Mélanger les penne avec la sauce pesto.
3. Tailler les tomates cerises en deux, ainsi que les billes de mozzarella. Couper les knacks en biseaux.
4. Dans une poêle à feu vil avec un filet d'huile d'olive, colorer légèrement les morceaux de knacks.
5. Dresser les penne dans l'assiette tout en longueur.
6. Disposer les tomates cerises, les billes de mozzarella et les knacks.
7. Saupoudrer de graines de lin et de chia.
8. Décorer de feuilles de basilic.
9. Assaisonner de nouveau de pesto.