

SALADE AUX PÂTES, sauce crémeuse

4 portions

750 ml	fusilli PASTENE, cuits	3 tasses
125 ml	tomates en dés, avec épices PASTENE, bien égouttées	½ tasse
24	olives mûres PASTENE	24
12	radis, en tranches fines	12

Sauce

15 ml	moutarde forte	1 c. à s.
45 ml	mayonnaise	3 c. à s.
30 ml	crème sure	2 c. à s.
	jus de 1 citron	
	sel et poivre	

- Dans un saladier, mélanger les pâtes, les tomates, les olives et les radis.
- Mélanger tous les ingrédients de la sauce jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Verser sur les pâtes et bien mélanger avant de servir.

SALADE AUX PENNE, aux artichauts et aux asperges

4 portions

250 g	penne rigate PASTENE	½ lb
8	tomates séchées dans l'huile PASTENE	8
8	asperges fraîches, parées et hachées	8
2	échalotes sèches, hachées fin	2
5 ml	thym frais haché	1 c. à thé
1	gousse d'ail, hachée	1
75 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	⅓ tasse
45 ml	vinaigre de vin PASTENE	3 c. à s.
1	boîte (398 ml/14 oz) de cœurs d'artichauts PASTENE, égouttés, coupés en 4	1
75 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	⅓ tasse
	sel et poivre	

- Dans de l'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Égoutter et réserver.
- Dans de l'eau bouillante salée, faire cuire les tomates séchées pendant 4 minutes. Égoutter, hacher et réserver.
- Dans de l'eau bouillante salée, faire cuire les asperges pendant 5 minutes. Égoutter et réserver.
- Dans un saladier, mélanger les échalotes, le thym, l'ail, l'huile d'olive, le vinaigre et les cœurs d'artichauts. Ajouter les pâtes, les tomates séchées et les asperges; bien mélanger. Incorporer le parmesan. Saler et poivrer au goût. Bien mélanger de nouveau et servir aussitôt.

