



# SALADE D'ÉTÉ GOURMANDE : MELON, PÂTES & BURRATA

Envie d'une explosion de saveurs fraîches et estivales dans votre assiette ? ✨ Cette salade a tout pour plaire : du sucré, du salé, du croquant et un cœur ultra crémeux !

## Ingédients

- ¼ de melon
- 2 belles tranches de jambon de Parme
- 60g de pâtes complètes (cruës), soit environ 120g une fois cuites
- 1 poignée de roquette
- 10g de pignons de pin
- Quelques feuilles de basilic frais
- 1 burrata fondante à souhait
- Fleur de sel & poivre du moulin

Pour la vinaigrette express :

- 2 cuillères à café de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café d'huile de colza
- 1 cuillère à café d'huile d'olive



PREP TIME  
15 MIN



COOK TIME  
15 MIN



SERVINGS  
1 PERSONNE

## Instructions

1. Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, puis rincez-les à l'eau froide pour stopper la cuisson.
2. Faites dorer les pignons de pin à sec dans une poêle bien chaude. Attention, ça dore vite !
3. Dans une assiette, déposez un lit de roquette. Ajoutez les pâtes refroidies, des cubes de melon et de jolies chiffonnades de jambon de Parme.
4. Parsemez de pignons grillés et de basilic frais. Arrosez avec la vinaigrette.
5. Placez la burrata au centre. Fendez-la délicatement pour laisser son cœur crémeux se répandre. Un tour de moulin à poivre, une pincée de fleur de sel.
6. C'est prêt à être dégusté !

APPORTS NUTRITIONNELS  
808,5 KCAL  
30,76 DE PROTÉINES

  
Smilla Moniz  
Diététicienne