

Salade d'orecchiette aux brocolis et pancetta

Quand il fait chaud, on n'a pas forcément envie de manger lourd. Mais la salade de tomates/concombre... ça va bien 5min. Je vous propose une recette qui allie gourmandise sans pour autant avoir l'impression de refaire le repas de Noël.

Pour 4 personnes : 200g d'orecchiette cru – 200g de fleurette de brocoli – 100g de pancetta – 200g de tomates cerise – 2 bouillon cube de légumes. **Pour la sauce** : 2CS de crème épaisse à 30% – 1CS d'huile de noix – 2CS de jus de citron – Sel et poivre blanc.

Dans un grand volume d'eau bouillante ajoutez vos bouillon cube. Laissez bien dissoudre en mélangeant. Faites cuire vos orecchiette al dente (le temps de cuisson est indiqué sur le paquet). Égouttez, reversez dans la casserole et ajoutez un peu d'huile neutre pour qu'elles ne collent pas. Réservez en mélangeant de temps en temps.

Si votre brocoli n'est pas déjà en petits bouquets, coupez-le, rincez-le. Faites le cuire à la vapeur pour qu'il soit encore légèrement croquant. Réservez.

Coupez votre pancetta en morceaux et faites-la revenir à la poêle anti-adhésive sans matière grasse pour qu'elle soit croustillante. Réservez.

Rincez et coupez en deux vos tomates cerises. Réservez.

Préparez la sauce : Dans un shaker, mettez la crème, l'huile, le jus de citron, du sel et du poivre blanc et secouez bien. La sauce doit être homogène.

Dans un saladier, mélangez les tomates, le brocoli et les

orecchiette. Ajoutez ensuite la pancetta. Couvez avec la sauce et mélangez à nouveau.

Présentez dans un plat de service creux et foncé pour que les couleurs de la salade ressortent bien. Chacun se sert comme il a envie.

Vous pouvez servir cette salade avec AOC Bellet (2007-2009-2101-2011)