

Salade de Friseline, penne au basilic et ses légumes

La vinaigrette au basilic

- 1- Mélangez le jus de citron, l'huile d'olive et le basilic émincé. Salez, poivrez.
- 2- Réservez.

La salade

- 1- Emincez les champignons de Paris, l'oignon et la Friseline.
- 2- Taillez les radis en rondelles, le poivron et les tomates en lamelles, puis râpez les carottes.
- 3- Faites cuire les penne, égouttez-les et faites-les refroidir.
- 4- Mélangez les penne, les légumes et la Friseline.
- 5- Assaisonnez avec la vinaigrette au basilic.

Pour 4 personnes

- 3 Friseline
- 180 g de penne
- 100 g de champignons de Paris
- 16 radis
- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 tomates séchées
- 1 poivron rouge
- 1 cuill. à soupe de jus de citron
- 4 cuill. à soupe d'huile d'olive
- Basilic
- Sel, Poivre