



# Salade de pâtes à la grecque



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 tasses de pâtes grecques (elles ressemblent à du riz)  
sel  
huile d'olive  
1 concombre  
1 petit bocal de tomate cerise  
1 poignée d'olives noires  
1/2 oignon rouge (coupé en fines tranches)  
1 petit piment vert (égrené et haché finement)  
1 citron (le zeste, râpé)  
4 cuillères à soupe d'aneth (ciselé)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pâtes dans de l'eau légèrement salée selon les indications sur l'emballage. Égouttez et versez un bon trait d'huile d'olive.
- 2.** Épluchez le concombre et coupez-le en petits morceaux.
- 3.** Coupez les tomates cerises en quatre.
- 4.** Mélangez le concombre et les tomates cerises avec les pâtes.
- 5.** Ajoutez les olives, l'oignon et le piment vert.
- 6.** Incorporez alors le zeste de citron râpé et l'aneth.
- 7.** Salez et poivrez selon votre goût.