

# SALADE DE PÂTES AU CERVELA



Temps de préparation : 10 minutes



Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients :

- \* cornettes pour 2 personnes cuites dans du bouillon de légumes
- \* 1 oeuf cuit dur coupé en petit morceau
- \* 1 cervela coupé en cube
- \* 1 grosse tomate ou 1 poivron rouge coupée en cube
- \* 1 petit oignon haché
- \* 1 petite boîte de maïs
- \* 1 carotte coupé en cube (facultatif)
- \* persil frais haché (facultatif)
- \* sauce blanche ou vinaigrette selon goût



Préparation :

1. Dans une poêle, fais revenir le cervela
2. Quand le cervela a pris de la couleur, ajoute tous les légumes et fais revenir le tout
3. Dans un bol, mets les pâtes, le cervela, les légumes et l'oeuf
4. Bien mélanger
5. Soupe de persil et mets un peu de sauce

