

## SALADE DE PÂTES, DE CHOU KALE ET DE TOMATES

### Ingrédients

- Fusilli, cuits, égouttés
- Feuilles de kale, lavées, séparées de la nervure centrale et émincées
- Vinaigre balsamique
- Tomates cerises jaunes, coupées en 2
- Tomates cerises rouges, coupées en 2
- Feuilles fraîches de basilic (au goût)
- Huile d'olive
- Jus de citron
- Fleur de sel de Camargue
- Cubes de féta grec

### Préparation

1. Dans une poêle chaude, verser l'huile d'olive.
2. Faire tomber le kale jusqu'à ce qu'il soit tendre.
3. Déglacer avec quelques gouttes de vinaigre balsamique.
4. Laisser tiédir.
5. Ajouter le kale aux pâtes, dans le saladier.
6. Ajouter aussi les tomates, le basilic.
7. Touiller.
8. Ajouter quelques gouttes de jus de citron, le sel.
9. Touiller.
10. Ajouter l'huile d'olive, au goût.
11. Rectifier l'assaisonnement.
12. Ajouter quelques cubes de féta grec.