[**Salade**](https://recettes.de/salades) **de pâtes au pesto**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/salade-de-pates-au-pesto-p1020840-r-copy.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de** [**pâtes**](https://recettes.de/pates) **courtes au choix**  
**- 250 g de** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomates-cerises)  
**- 150 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **en dés**  
**- 180 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- 125 g de** [**tomates séchées**](https://recettes.de/tomates-sechees) **à l'huile**  
**- 50 g de** [**câpres**](https://recettes.de/capre) **au vinaigre**  
**- 100 g de** [**pesto**](https://recettes.de/pesto) **- 75 g d'olives dénoyautées**  
**- Huile d'olive**  
**- Sel & poivre du moulin  
- Basilic**

Faire cuire les pâtes "[**al dente**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" à l'eau bouillante salée.  
Les égoutter soigneusement, les rincer à l'eau fraîche et les verser dans un saladier.  
Enrober d'une cuillerée d'huile et laisser refroidir.  
Couper les tomates cerises en deux, la féta et les tomates séchées en dés.  
Ajouter dans le saladier les tomates cerises, le jambon, la feta,   
les tomates séchées, les câpres et les olives égouttées et le pesto.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Bien mélanger, couvrir et mettre au frais jusqu'au service.  
Décorer de basilic.