

## SALADE DE PÂTES

*500 g de pâtes coquillages  
400 g de betteraves rouges prêtes à l'emploi  
quelques oignons nouveaux  
150 g de tofu fumé  
un peu de margarine végétale  
150 g de pistaches  
vinaigrette*

*Cuire les pâtes selon les instructions du sachet et les laisser refroidir, après y avoir mélangé un filet d'huile d'olive.*

*Égoutter les betteraves. Émincer finement les oignons nouveaux et les mélanger aux betteraves. Couper le tofumé en petits dés et le faire revenir à la poêle dans la margarine. Laisser refroidir puis ajouter-le tout aux légumes, ainsi que les pâtes et la vinaigrette. Servir la salade bien fraîche, garnie de pistaches.*