**Des salades de pâtes…**

*…au basilic*

préparation : 30 minutes cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4) : - 400 g de penne rigate (ou autres pâtes)  
- 3 [tomates](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) rondes   
- 3 petits [fromages](http://www.marmiton.org/Magazine/Tout-Un-Fromage.aspx) de [chèvre frais](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_chevre-frais_1.aspx) (ou 1 gros et demi)  
- 1 bouquet de [basilic](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-le-basilic_1.aspx) frais  
- 1 citron  
- huile d'olive  
- [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)

…*à la grecque…*

préparation : 15 minutes cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 6) : 500g de pâtes trois couleurs   
- 200 g de feta   
- 5 [tomates](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) grappes  
- 1 [concombre](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_concombre.aspx)  
- ½ boîte d'olives noires  
- 1 bouquet de [ciboulette](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-la-ciboulette_1.aspx)  
  
Pour la sauce :  
- huile d'olive  
- vinaigre balsamique  
- 1 citron  
- [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)

*…aux champignons*

* 300g de pâtes torsette
* 200g de champignons de Paris frais (revenus)
* 50g de mozzarella
* 10 tomates cerises
* 50g de parmesan
* 25g de beurre
* 4 c à s d' huile d'olive
* 1 c à s de vinaigre balsamique
* 1 c à s de moutarde douce
* 1 c à s d' herbes de provence
* Sel, Poivre