

Salade de pâtes à l'italienne et sauce aux agrumes

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



6 minutes



15 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 g de pâtes Radiatori
- 200 g de tomates cerise
- 200 g de mozzarella* ou un sachet de billes de mozzarella*
- 200 g de poivrons grillés
- 100 g d'olives noires
- 1 bouquet de basilic
- le jus d'une petite orange
- le jus d'½ citron
- 4 c à s d'huile d'olive Ardente corsée
- sel et poivre

*peut contenir des allergènes

1. Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 6 minutes pour qu'elles soient *al dente*.
2. Les égoutter, les rafraîchir sous un filet d'eau froide, puis les enrober d'un peu d'huile d'olive et les réserver.
3. Couper les tomates cerises et les olives noires en quartiers, la mozzarella en tranches et les poivrons grillés en lamelles.
4. Ciseler les feuilles de basilic. Mélanger le jus des agrumes et l'huile d'olive, saler et poivrer, puis incorporer le basilic.
5. Composer la salade et verser la sauce, puis déguster frais !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82