

# 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](http://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'1/2 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 rafraichir 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'Hauouza  
02 85 29 29 69

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