



SALADE DE FARFALLES COURGETTE ET CITRON

Un plat parfumé, frais et plein de saveurs.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**

LES INGRÉDIENTS



Farfalles
150grs



Citron
1



Tomates séchées
50grs



Courgette
1



Basilic
1



Parmesan râpé
30 grs



**Crème fraîche légère
liquide**
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



sel et poivre
Selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Faites y cuire les pâtes (temps indiqué sur le paquet) Egouttez et réservez.

ÉTAPE 2

Rincez, épluchez et coupez la courgette en petits dés. Faites les cuire 3mn dans de l'eau bouillante.

ÉTAPE 3

Découpez les tomates séchées en petits morceaux.

ÉTAPE 4

Mélangez le jus de citron avec la crème , de l'huile d'olive, salez et poivrez.

ÉTAPE 5

Assemblez en mélangeant délicatement tous les ingrédients et ajoutez la sauce. Parsemez de quelques feuilles de basilic



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter quelques zestes de citron au moment de l'assaisonnement pour plus de fraîcheur.