



Pour  
4 personnes



Préparation  
30 minutes

## Ingédients

**Tranches de Sainte Maure de Touraine AOP Couturier ou IQF** 12

**Tranches de bacon** ..... 4 à 6

**Oignon rouge** ..... 1

**Pois chiches cuits** ..... 1 petite boîte

**Curry en poudre** 1/2 cuillère à café

**Petit pois frais (ou à défaut en boîte)** ..... 80 g

**Petit concombre** ..... 1

**Graines de sésame noir** ..... 1/2 cuillère

**Quelques pousses de salade**

**Vinaigrette**

**Moutarde mi-forte** ..... 1 cuillère

**Huile d'olive** ..... 2 cuillères à soupe

**Vinaigre de Xérès** 1 cuillère à café

**Sel et poivre du moulin**

## Les étapes de la recette

- Cuire les pâtes risetti en suivant les indications sur l'emballage. Dès la fin de cuisson, les égoutter sous l'eau froide et réserver.
- Dans une casserole d'eau bouillante, cuire les petits pois durant 6 à 8 minutes, puis les égoutter.
- Faire revenir les pois chiches égouttés à la poêle à feu vif durant 3 minutes avec un filet d'huile d'olive, le curry et une pointe de sel.
- Peler et couper le concombre en dés. Peler et émincer l'oignon rouge.
- Faire revenir les tranches de bacon à la poêle à feu vif sans matière grasse durant 2 minutes.
- Dans un saladier, mélanger les pâtes, les petits pois et les pois chiches. Verser les  $\frac{3}{4}$  de la vinaigrette préparée et mélanger à nouveau délicatement.
- Dans le fond de petits contenants, répartir des jeunes pousses de salade puis le mélange précédent.
- Ajouter les tranches de Sainte Maure de Touraine Couturier ou IQF et les tranches de bacon en chiffonnade.
- Verser le reste de vinaigrette et parsemer de graines de sésame.

## Pour réaliser cette recette



**IQF Tranche de Sainte Maure de Touraine AOP**



**Sainte Maure de Touraine AOP**

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)