

Salade de Pâtes et Cubes de Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
10 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre Non Affiné
IQF Soignon 300 g

Pâtes Farfalle multicolores 200 g

Raisins secs 100 g

Vinaigrette :

Huile d'olive 4 cuillères à soupe

Vinaigre balsamique 2 cuillères
à soupe

Piment doux 1 pointe

Graines de coriandre... 1/2 cuillère
concassées à café

Persil haché 1 cuillère à soupe

Sel

Les étapes de la recette

- Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée pendant environ 10 minutes.
- Les égoutter et les rincer sous l'eau froide.
- Préparer la vinaigrette.
- Dans un saladier, mélanger les pâtes avec les Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon et les raisins secs.
- Ajouter la vinaigrette et servir bien frais.

Pour réaliser
cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr