



4 pers.

SALADE DE FRISELINE

pennes au basilic et ses légumes



Préparation



Ingrédients

- 3 Friseline
- 180 gr de pennes
- 100 gr de champignons de Paris
- 16 radis
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 2 carottes
- 2 tomates séchées
- 1 cuill. à soupe de jus de citron
- 4 cuill. à soupe d'huile d'olive
- Basilic
- Sel, poivre

La vinaigrette au basilic

1. Mélangez le jus de citron, l'huile d'olive et le basilic émincé. Salez, poivrez.
2. Réservez.

La salade

1. Emincez les champignons de paris, l'oignon et la Friseline.
2. Taillez les radis en rondelles, le poivron et les tomates en lamelles, puis râpez les carottes.
3. Faites cuire les pennes, égouttez-les et faites-les refroidir.
4. Mélangez les pennes, les légumes et la Friseline.
5. Assaisonnez avec la vinaigrette au basilic.



L'astuce
du Chef

Dégustez bien frais !

