



Salade de pâtes

🍷 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingrédients :

- 20 g de pâtes
- 1 bocal de betteraves cuites
- 10 g de shiitakés déshydratés
- 75 g de fromage "Le fouetté"
- 15 g de pignons de pin

Pour la sauce :

- 1 c. à s. de moutarde
- 10 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de cumin moulu
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 c. à s. de levure maltée
- 1 c. à c. de coriandre moulue

Préparation :

1. Réhydratez les shiitakés dans de l'eau, puis faites-les cuire 20 minutes dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et faites-les revenir à la poêle avec de l'huile.
2. Cuire les pâtes
3. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients de la sauce jusqu'à obtenir une préparation homogène.
4. Rajoutez les pâtes, les betteraves, les shiitakés, mélangez.
5. Formez de petites boules de fromage frais et disposez-les sur la salade pour décorer et parsemez de pignons de pin.

