



SALADE DE CORNETTES

🕒 en tout: 30 min. | de prép.: 30 min.

📊 Valeur nutritive / personne: 444 kcal Lipides: 27 g Glucides: 29 g
Protéines: 21 g

IL VOUS FAUT

4 PERSONNES

Cornettes

150 g cornettes
eau salée frémissante

Salade

2 cc moutarde
4 cs vinaigre de pomme
5 cs crème fraîche
sel, poivre, selon le goût
250 g tomates cerises de différentes couleurs coupées en deux
2 gendarmes coupés en petits dés
100 g Gruyère coupé en petits dés
3 concombres au vinaigre coupés en petits dés
1 oignon botte avec la verdure coupé en fines rondelles
3 cs persil plat ciselé

VOICI COMMENT FAIRE

Cornettes

Faire cuire les pâtes al dente dans l'eau salée, puis les égoutter.

Salade

Bien mélanger la moutarde avec le vinaigre et la crème fraîche, saler et poivrer. Ajouter les cornettes, les tomates cerises et le reste des ingrédients. Mélanger le tout.

BON À SAVOIR

Conseil: Remplacer les gendarmes par des cervelas.



FOOBY LAUSANNE BEL-AIR

Uniquement à Lausanne Bel-Air: FOOBY vient d'ouvrir un concept store unique en son genre! Vous pouvez faire vos achats, assister à la production ou tout simplement boire tranquillement un café dans l'ambiance toute particulière de l'ancien théâtre.