

SALADE DE TORTELLINIS

aux pêches

Par personne



Préparation:

15 minutes

Cuisson:

10 minutes

Pour 2 personnes:

- 11** 120 g de tortellinis au fromage, secs
- 0** Sel
- 0** 1/2 laitue iceberg
- 0** 1 poivron jaune
- 0** 1 petite courgette
- 0** 1/2 bouquet de ciboules
- 0** 1/2 bouquet de ciboulette
- 3** 250 g de yogourt écrémé nature
(p. ex. Coop **Weight Watchers**)
- 0** 1/2 cc de curry en poudre
- 0** Poivre
- 3** 1/2 boule mozzarella ¼ gras
(p. ex. Coop **Weight Watchers**)
- 0** 2 pêches

1. Faire cuire les tortellinis dans de l'eau salée en suivant les instructions de l'emballage. Laver, essorer et couper en morceaux la laitue. Laver, épépiner et couper en dés le poivron. Laver la courgette et les ciboules. Couper la courgette en deux, puis en tranches. Couper les ciboules en rondelles.

2. Jeter l'eau de cuisson des tortellinis. Les rincer à l'eau froide et bien les égoutter. Laisser refroidir. Mélanger les tortellinis et les légumes.

3. Pour la sauce, laver, essorer et ciseler la ciboulette. Mélanger la ciboulette, le yogourt et le curry. Saler et poivrer.

4. Egoutter la mozzarella. Laver, couper en deux et dénoyauter les pêches. Couper en petits dés les pêches et la mozzarella. Juste avant de servir, mélanger la salade et la sauce. Garnir de dés de mozzarella et de pêche et servir.