



## Salade de pâtes au Chavroux (Chevroux)

Mise en place et préparation: env. **30 min**

portion: 568 kcal, lip 36 g, glu 39 g, pro 17 g

### Ingrédients

pour 4 personnes

- 200 g de **pâtes** (p. ex. papillons)  
**eau salée**, bouillante
- 1 **citron bio**, un peu de zeste râpé et  
2 c.s. de jus
- 3 c.s. d' **huile d'olive**
- 0.75 c.c. de **sel**
- 200 g de **tomates cerises** jaunes,  
coupées en deux
- 200 g de **tomates dattes**, coupées en  
deux
- 1 boîte de **cœurs d'artichauts** (d'env. 390  
g), égouttés, coupés en deux
- 2 **avocats**, en dés
- 150 g de **Chavroux Réserve**, râpé  
grossièrement (*Bûche de chevroux coupé en cubes*)
- 4 c.s. de **persil** plat, ciselé

### Préparation

1. Cuire les pâtes al dente dans l'eau salée, égoutter.
2. Mélanger zeste et jus de citron avec l'huile et le sel. Ajouter les pâtes avec le reste des ingrédients, mélanger, dresser dans les verrines.

**Moule:** Pour 4 verrines d'env. 5 dl

**Info:** Chavroux Réserve est un fromage de chèvre à pâte mi-dure, brossé et retourné à la main. Son goût subtil et crémeux plaît autant aux néophytes qu'aux grands amateurs de fromages de chèvre. Chavroux Réserve est vendu dans les grands supermarchés Coop.