TAGLIATELLES DE COURGETTES, SALADE DE TAGLIATELLES



RÉALISATION DE LA SALADE DE TAGLIATELLES DE COURGETTES

Salade de **tagliatelles** totalement diététique, les **tagiatelles** sont faites dans des **courgettes**.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

4 petites courgettes 1 couteau économe 1 vinaigrette 4 brins de fines herbes Ciseaux Un saladier

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Laver et essuyer les courgettes. Couper les extrémités des courgettes. Eplucher les courgettes. Couper de fines lamelles sur toute la longueur des courgettes avec un couteau économe. Prélever les tagliatelles en évitant le coeur de la courgette. Mettre toutes les tagliatelles de courgette dans un saladier. Couper les fines herbes avec les ciseaux, et les saupoudrer sur les tagiatelles. Ajoutez des petites tomates cerises Vous pouvez aussi ajouter de vrais tagliatelles si vous le souhaitez Ajouter la vinaigrette. Il ne reste plus qu'à tourner cette salade de tagliatelles de courgettes.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr