SALADE DE COURGETTE, SALADE ET JAMBON CRU



RÉALISATION D'UNE SALADE DE TAGLIATELLES DE COURGETTE ET JAMBON CRU ET COEUR D'ARTICHAUT

Salade de **tagliatelles** de **courgettes, de salade,** au **jambon cru** et aux petits coeurs d'**artichaut**. une **salade** complète au petit goût d'Italie. Cette salade est un plat principal pour l'été ou le soir.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

4 petites courgettes 1 couteau économe 8 tomates confites 4 tranches de jambon cru 1 petit bocal de coeur d'artichaut 1 morceau de parmesan 1 vinaigrette 4 brins de basilic Quelques olives Ciseaux Un saladier

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

PRÉPARER LES TAGLIATELLES DE COURGETTE

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. Répartir les tagliatelles dans chaque assiette.

PRÉPARER LA SALADE

Ajouter une poignée de salade sur les tagliatelle de courgette Couper les tomates confites en morceaux et les répartir dans les assiettes. Ajouter les coeurs d'artichaut. Couper les tranches de jambon en lamelles. Répartir le jambon dans les 4 assiettes. Couper des copeaux de parmesan à l'aide du couteau économe. Ajouter les olives si vous aimez. Ajouter la vinaigrette. Terminer en ajoutant un petit bouquet de basilic frais sur chaque salade.

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