

o> Espace Gourmand

Salade de Macaronis au Filet de Dinde Fumé "Koutoubia"

Préparation

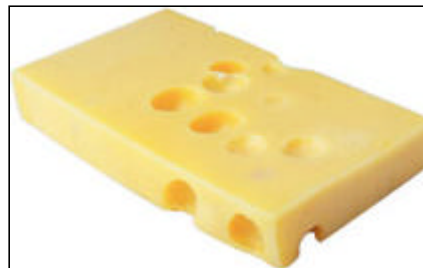
20 minutes

Portions

6 personnes

Ingrédients

- 500 grs de macaronis, cuits
- 3 tasses (750 ml) de légumes mélangés (céleri, oignon, carotte, petit pois, haricot vert) cuits.
- 1 pomme verte en dés. • 250 grs de filet de dinde fumé Koutoubia en dés • 200 grs de fromage cheddar, en dés.
- Vinaigrette
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive
- 3 c. à table (45 ml) de vinaigre
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1/4 c. à thé (1 ml) de moutarde sèche ou 1/2 c. à thé (2 ml) de moutarde ordinaire
- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron
- 2 c. à table (30 ml) de persil frais haché
- 2 c. à table (30 ml) d'échalotes hachées
- Sel et poivre



Préparation

- Dans un grand bol, mélanger les pâtes froides, les légumes, la pomme, le filet de dinde fumé Koutoubia et le fromage.
- Dans un bol, fouetter tous les ingrédients de la vinaigrette ensemble. Verser la vinaigrette sur la salade de pâtes et bien mélanger. La salade sera à son meilleur lorsqu'elle aura reposé quelques heures au réfrigérateur.

Des trucs à savoir

Ne mettez jamais une salade de pâtes assaisonnée au réfrigérateur. Les corps gras de l'assaisonnement figeraient et les pâtes deviendraient caoutchouteuses.

[Haut de page](#)

Copyright © 2003 SAPAK. Tous droits réservés.
Koutoubia ® est une marque déposée de SAPAK