

UNE SALADE VENUE D'AILLEURS

Elles sont parmi nous! Il ne s'agit cette fois pas des Aliens, mais des salades extraordinairement raffinées, prêtes en un rien de temps, mais qui rassasient pendant longtemps! Avec cette recette et notre sauce à salade French THOMY, transforme, à la vitesse de la lumière, ta table en un univers du bon goût!

Ingédients

- 400 g de pâtes au blé complet
- 2-3 cœurs de mini laitue romaine
- 2 poivrons colorés
- 125 g de mini Mozzarella
- 50 g de pignons de pin
- Sel, poivre
- Sauce à salade French THOMY

C'est parti

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions figurant sur l'emballage, les égoutter et laisser refroidir.
2. Faire griller les pignons de pin dans une poêle sans huile.
3. Couper les poivrons en fines lanières et les cœurs de laitue romaine en petits morceaux.
4. Disposer avec la mozzarella dans un saladier et ajouter la sauce à salade French THOMY.



15 minutes



4 personnes

La vérité est là, quelque part! Si tu réalises notre recette tirée des X-Files, fais au moins une photo de ton Objet Alimentaire Non Identifié et partage-la avec tes amis. Il te suffit de poster ta photo sur Facebook ou Instagram avec **#LOVethomy**.

