

SALADE MÂCHE, PENNE & THON

Produits



Tomates cerises
1kg Florette



Mâche
300g Florette



Persil plat
50g Florette

Ingrédients :

- 1kg de penne sèches
- 500g de thon naturel
- 400g de tomates cerises Florette (50 pièces environ)
- 300g de mâche Florette
- 300g de comté
- 20g de persil Florette
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel et poivre



Plat
principal



10
assiettes



30
min

Les étapes de préparation :

1. Faire cuire les penne selon le temps indiqué sur le paquet. Puis les laisser refroidir.
2. Couper les tomates cerises en deux.
3. Assaisonner les penne d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, sel et poivre.
4. Dresser les penne au fond du bol, répartir joliment quelques bouquets de mâche, le thon égoutté et les demi-tomates cerises. Couper le comté en cube et le dresser sur la salade. Puis décorer avec du persil ciselé.



Astuce du chef !

Pour plus de gourmandise agrémenter les penne de tomates confites.