



# SALADE DE PÂTES, RICHE EN VITAMINES



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Réduit la formation de peau
- Les sauces adhèrent à la salade



15



simplemer

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LE DRESSING

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**30 ml** Huile de tournesol

**250 g** Yogourt nature

Moutarde

Sel et poivre

Jus d'un citron

### POUR LA SALADE

**350 g** Petits coudes, cuit

**250 g** Concombre, coupé en petits dés

**150 g** Petits pois, cuit

**100 g** Fromage Emmental Kaltbach AOP , coupé en petits dés

**1** Pomme(s), coupé en petits dés

**1** Poivron rouge, coupé en petits dés

Sel et poivre

Jus d'un citron

Ail, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Pour le dressing, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter l'huile, la moutarde et les épices et remuer sans cesse jusqu'à ce que la masse devienne crémeuse. Ajouter le yogourt et mélanger.
2. Ajouter les petits coudes, le concombre, les petits pois, le fromage, la pomme, le poivron et les épices, mélanger, rectifier l'assaisonnement et servir.