

Kids : Salade de farfalles aux petits pois



Ingrédients

500 ml de farfalles cuites - Dés de poulet cuit
 1 boîte haricots blancs ou (2 tasses)
 Tomates cerises coupées en 2
 250 gr de petits pois verts
 un peu d'herbes fraîches ciselées
 Vinaigrette - 2 càs de vinaigre balsamique blanc
 2 càs d'huile d'olive - Poivre et sel

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Poivrer généreusement et ajouter une petite pincée de sel.

Parfait pour une boîte lunch pour la rentrée de vos petits bouts!
 Pour le dessert? Un kiwi, un jus d'orange et un yogourt aux petits fruits !

Le conseil de Tati : Lorsque je fais cuire des pâtes pour le repas du soir, je fais toujours cuire l'emballage en entier. Ce n'est pas plus long et j'obtiens ainsi de précieux surplus. J'utilise les pâtes cuites pour créer une salade express ou je les congèle. Vous avez bien lu! Les pâtes cuites résistent très bien à la congélation.

Dégelez-les en les passant sous l'eau chaude. Une fois égouttées, elles seront aussi bonnes qu'à leur premier jour!



Joseph
 design.be

L'ustensile de
 la semaine !

Flexicut
 by GEFU

Des fruits et légumes
 coupés à la perfection !



26⁹⁰€

chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
 info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
 Du mercredi au samedi de 10h à 18h

