



[Téléchargez la fiche PDF](#)

SALADE ITALIENNE AU BRIE LE ROITELET



Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

- 200gr de pâte pene rigate
- 100gr de roquette
- 200 g de brie Le Roitelet
- 80gr de tomates confites à l'huile d'olive
- 3 c.a.s de vinaigre balsamique
- 8 c.a.s d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 4 tiges de basilic

PRÉPARATION

Faites cuire les pene rigate à l'eau bouillante salée pendant 10 min, égouttez-les et rincez-les sous l'eau froide.

Lavez la roquette et essorez-la.

Coupez le brie Le Roitelet en cubes et coupez la tomate confite en petits morceaux.

Préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, sel, poivre et le basilic haché.

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier et conservez au frais avant de servir.

Notre conseil gourmand :

Vous pouvez ajoutez des cœurs d'artichaut coupés en morceaux.

Recette élaborée par Franck Schmitt
