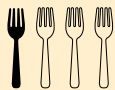


# SALADE DE Mini Serpentine aux tomates confites



40 min.

Difficulté



Prix conseillé €€€€

Saison idéale : l'été pour ses haricots verts frais !



## Ingrédients



- 500 g de **MINI SERPENTINI PANZANI**
- 625 g de la truite saumonée
- 375 g de tomates confites
- 500 g de haricots verts
- 2-3 oignons rouges
- 250 g de croûtons
- quelques feuilles de roquettes
- vinaigrette
- 5 cuillères à café de basilic émincé
- 900 g de copeaux de parmesan
- jus d'un citron

## Préparation

- **Les pâtes :** porter l'eau à ébullition puis ajouter les pâtes. Laisser cuire 5 minutes en liaison chaude ou 3 minutes en liaison froide.
- **Les accompagnements :** porter l'eau à ébullition puis ajouter les haricots. Laisser cuire 15 à 20 minutes puis les plonger dans l'eau glacée dès la fin de la cuisson afin qu'ils conservent leur teint vert tendre. Réserver.
- **La vinaigrette :** réaliser la vinaigrette avec de l'huile d'olive, du vinaigre, de la moutarde, sel et poivre.
- **Le dressage :** dans une assiette, déposer les ingrédients. Verser le jus de citron puis la vinaigrette et parsemer le tout de copeaux de parmesan et de basilic ciselé.



*Astuces du Chef*  
**Stéphane Byczko**

La Mini Serpentine apporte de la créativité à vos salades !  
Variez les menus en remplaçant la truite saumonée par du thon, des lardons ou encore des copeaux de jambon cru.