

## Salade de farfalles au melon et petits pois frais



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.8	Farfalle BIO en sachet 3 kg PANZANI	0267603
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
0.1	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
0.02	Caprons au vinaigre en boîte 4/4 VITALY'S	0098768
0.08	Olives noires dénoyautées 30/33 en boîte /4 TOQUELIA	0006858
0.3	Artichaut en quartiers sautés en poche 700 g DEMETRA	0224324
2 PCE	Melon	~
0.15	Petit pois frais	~
2 PCE	Oignons rouges	~
1	Basilic frais	~
5 PCE	Salade sucrine	~
0.2	Tomates cerises	~

### Étapes de préparation

- 1 Cuire les farfalles dans une eau salée. Egoutter et rafraîchir rapidement. Huiler et réserver les pâtes au frais.
- 2 Laver et détailler le melon en billes à l'aide d'une cuillère à pomme Parisienne. Réserver.

- 3 Blanchir rapidement les petits pois frais dans une salée. Egoutter et rafraîchir rapidement pour conserver leur couleur verte.
- 4 Eplucher et émincer finement les oignons rouges.
- 5 Réaliser le mélange de salade avec les pâtes, les billes de melon, les caprons, les petit pois, les olives noires, les artichauts ainsi que les oignons rouges. Assaisonner de sel, de poivre et d'huile d'olive. Mélanger puis dresser vos salades. Les servir en les décorant de salade sucrine, de tomates cerises et de feuilles de basilic.