

Salade de tagliatelles de courgettes crues



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Courgettes	~
0.3	Tomates cerises	~
0.3	Gouttes de poivrons jaune en boîte 4/4 SABAROT	0157132
0.3	Billes de mozzarella	~
0.007	Mélange épice dolce vita en boîte 200 g LA CASE AUX EPICES	0286759
0.1	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
0.2	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Laver les courgettes. À l'aide d'une mandoline tailler des fines lamelles. Mariner avec le jus de citron, l'huile d'olive et le sel.
- 2 Laver et couper les tomates cerise en deux
- 3 Dans le plat de service, répartir les courgettes, tomates, billes de mozzarella et gouttes de poivrons. Assaisonner avec le mélange d'épices dolce vita
- 4 Servir frais