

Salade de tortellinis, pêches et bocconcini



Découvrez une manière innovante d'apprécier les tortellinis avec notre recette de salade de tortellini aux pêches, maïs et bocconcini. Cette combinaison unique de pâtes farcies, de fruits juteux et de légumes croquants apporte une touche d'originalité à vos repas estivaux. Parfaite pour les pique-niques ou pour accompagner un BBQ, cette salade ravira vos papilles et étonnera vos convives.

Bon appétit!

Préparation 15 min

Cuisson 10 min

Portion 6

Nutrition Facts (per serving)

Calories 525 kcal

Lipides 21 g

Glucides 62 g

Fibres 5 g

Protéines 22 g

Sodium 750 mg

Ingrédients

- 500 g de tortellinis au fromage
- 100 g (environ 8 fines tranches) de prosciutto

- 3 pêches moyennes, tranchées
- 1 contenant de 200 g de bocconcini mini perles
- 1 conserve de 340 ml de maïs
- 500 ml (2 tasses) de tomates cerises, tranchées
- 125 ml (½ tasse) de basilic frais, haché

Vinaigrette

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de vin
- 22 ml (1 ½ c. à soupe) de miel
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail, hachée
- Poivre et sel, au goût

Préparation

1. Cuire les tortellinis selon les instructions sur l'emballage. Égoutter et laisser refroidir légèrement.
2. Pendant ce temps, dans une poêle à feu moyen-vif, cuire les tranches de prosciutto jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes des deux côtés. Laisser tiédir et hacher grossièrement.
3. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients pour la vinaigrette.
4. Ajouter tous les ingrédients pour la salade et bien mélanger avant de servir.

Notes

Se conserve 2-3 jours dans un contenant hermétique au réfrigérateur.



Elsa Rochette
Nutritionniste - Diététiste à Québec