



SOUPER SPAGHETTI

La Tablée des Chefs



Recette créée par le
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

1 boîte de **rotini tricolores Catelli Bistro®**
cuites et refroidies
250 ml d'oignons rouge perles coupés en
quartiers
Huile d'olive
250 ml de tomates cerise multicolores
coupées en 2
500 ml d'asperges grillées et coupées en tronçons
250 ml de fromage de **chèvre Chevrai** émietté
250 ml de chorizo grillé et coupé en petits dés
250 ml de cresson défait en petites branches
Le zeste et le jus d'une lime

Salade de pâtes au fromage de chèvre, asperges grillées et chorizo

méthode

1. Déposer les oignons sur une plaque à pâtisserie, les assaisonner et les arroser d'un filet d'huile d'olive. À l'aide d'un chalumeau, les brûler rapidement et les réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger les pâtes, les oignons brûlés, les tomates, les asperges, le fromage de chèvre et le chorizo.
3. Verser un filet d'huile d'olive. Zester la lime et presser le jus dans la salade.
4. Assaisonner, ajouter le cresson et servir.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée
des Chefs

INSPIRÉE PAR

RICARDO
media



Saputo IGA