



SOUPER SPAGHETTI

La Tablée des Chefs



Recette créée par le
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

- 1 boîte de fusilli tricolores **Catelli Bistro**®
cuites et refroidies
- 3 cuisses de poulet confites et effilochées
- 1 carotte coupée en juliennes
- 1 panais coupé en juliennes
- ½ chou-rave coupé en juliennes
- 125 ml de céleri-rave coupé en juliennes
- 1 pied de brocoli coupé en juliennes
- 1 contenant de **feta** coupé en dés
- 125 ml de cerfeuil
- 375 ml de yogourt nature 10%
- 30 ml de moutarde à l'ancienne
- 15 ml de miel

Salade de pâtes au poulet confit, rémoulade, feta et yogourt moutardé

méthode

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients.
2. Assaisonner et servir aussitôt.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée
des Chefs

INSPIRÉE PAR

RICARDO
media



Saputo IGA