



# Salade de pâtes grecques aux noix

## Une salade de pâtes à base d'Alpro soya Cuisine Light

### Préparation

1. Commencez par la sauce en mélangeant simplement tous les ingrédients. Gardez au frais jusqu'à ce que vous les utilisiez.
2. Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée, en suivant les instructions du paquet, jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Faites griller les noix jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
3. Coupez le radicchio, les chicons, le fenouil et la pomme en fins bâtonnets. Ajoutez-les aux pâtes et assaisonnez de sel, de poivre et de quelques cuillères à soupe de sauce.
4. Garnissez de noix et de la partie verte du fenouil. Servez immédiatement avec la sauce.



4 portions



35min



### Ingrédients

- 250 g de pâtes grecques (orzo)
- 4 cuillers à soupe de noix
- 1/4 de petit radicchio
- 1/2 fenouil
- 2 chicons
- 1 pomme
- du poivre fraîchement moulu
- sel
- Pour le dressing:
  - 12 cuillères à soupe d'Alpro soya Cuisine Light (alternative végétale à la crème)
  - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (au citron)
  - 4 cuillères à soupe de jus d'orange
  - 1 cuillère à soupe de miel
  - 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
  - 2 cuillères à soupe de thym-citron (uniquement les feuilles)

### À base de

Soya Cuisine Light

