



INGREDIENTS

4 tomates (moyennes)
 échalote
 persil, sel, poivre
 1 poivron rouge et jaune (facultatif)
 240gr dés de jambon
 20g de noisettes (1 poignée)
 4c café crème fraîche (15%)
 4c café moutarde
 4c café d'huile d'olive
 2 jus de citrons
 400gr de pâtes

TUPPERWARE

cuiseur de pâtes
 Extrachef
 Shaker

LA RECETTE

Faire cuire les pâtes dans le cuiseur de pâtes (laisser refroidir)
 Dans le Extrachef coupez l'ensemble des légumes
 Avec le shaker, faites la vinaigrette (crème fraîche, huile, moutarde, citrons et épices)
 Versez le tout dans un parfait saladier du moment (bol floraison)
 Mélangez les légumes aux pâtes, vérifiez l'assaisonnement
 Réduire en poussière les noisettes avec le moulin à fromage
 Et ajoutez sur les pâtes au dernier moment après avoir vérifié que personne n'est allergique aux noisettes.
 Laissez au réfrigérateur, car excellentes quand elles sont bien froides !!!

