

Salade de penne aux saucisses knacks, sauce pesto, tomates, mozzarella et basilic




INGRÉDIENTS

- ✓ 70 g de Penne
- ✓ 1/2 litre de bouillon de volaille
- ✓ 1 pincée de gros sel
- ✓ 20 tomates cerises
- ✓ 16 billes de mozzarella
- ✓ 4 saucisses Knacks Madrange
- ✓ 1 c. à soupe d'huile d'olive
- ✓ Quelques feuilles de basilic pour la décoration
- ✓ 3 gr Graines de lin
- ✓ 3 gr Graines de chia

Sauce pesto :

- ✓ 2 bouquets de basilic frais
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 15 g de pignons de pin
- ✓ 30 g de Parmesan en poudre
- ✓ 10 g de Pecorino
- ✓ 40 ml d'huile d'olive vierge



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 15 min	 11 min	 X 4

PRÉPARATION

Sauce pesto :

Étape 1 Éplucher et dégermer l'ail. Effeuilier le basilic. Mixer tous les ingrédients ensemble.

Salade de Penne aux Knacks :

Étape 2 Cuire les Penne pendant 9 minutes dans le bouillon de volaille salé à ébullition. Égoutter, puis refroidir sous l'eau froide. Mélanger les Penne avec la sauce pesto.

Étape 3 Tailler les tomates cerise en deux, ainsi que les billes de mozzarella. Couper les Knacks en morceaux en biseau.

Étape 4 Dans une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive, colorer légèrement les morceaux de Knacks.

Dresser les Penne dans l'assiette tout en longueur. Disposer les tomates cerise, les billes de Mozzarella et les Knacks.

Étape 5 Saupoudrer de graines de lin et de chia. Décorer de feuilles de basilic. Assaisonner de nouveau de pesto.

LE PRODUIT PHARE



RÉGALEZ VOUS !