

# CRISPY TWIST, TAGLIATELLES & SALADE PRINTANIÈRE

## INGRÉDIENTS

180 grammes Garden Gourmet Crispy Twist

20 grammes Roquette, crue

20 grammes Concombre, pelé, cru

15 grammes Chou à la japonaise, frais, mariné

30 grammes Pâtes sèches, enrichies

30 grammes Tomates, crues

2 grammes Persil (frais)

15 grammes Radis, crus

1 Unité Beurre salé

1 once Huile d'olive

2 Pincées Sel poivre

1 Unité Jus de citron, cru

## CULINAIRE TIPS

### Servir immédiatement

Servez le plat immédiatement après l'assemblage pour profiter de la fraîcheur des ingrédients.

2 PORTIONS

49 MIN

FACILE

Envie d'un délicieux repas ? Le Cordon Twist Garden Gourmet accompagné de tagliatelles et d'une salade printanière fraîche est un excellent choix ! Ce plat coloré marie des saveurs croustillantes et savoureuses à des pâtes tendres et des légumes croquants. Un vrai régal pour une expérience gourmande réussie !

## PRÉPARATION

### 1. Cuire les pâtes

Fais cuire 30 g de tagliatelles dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente (environ 8 à 10 minutes).

### 2. Égouttez et assaisonnez

Égoutte-les, puis mélange-les avec du beurre ou de l'huile d'olive, et saupoudre de persil haché.

### 3. Cuire le Crispy Twist

Fais cuire le Cordon Twist Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage, au four ou à l'airfryer.

### 4. Prépare la salade

Dans un bol, mélange la roquette, les tomates cerises, les rondelles de concombre, le chou mariné et les radis. Ajoute de l'huile d'olive, de jus de citron, de sel et de poivre et mélange bien.

### 5. Assemblage

Assemble le tout dans ton assiette et régale-toi !

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**