

SALADE DE FARFALLE AU FROMAGE OKA ET AUX POIVRONS GRILLÉS

Ingrédients : 4-5 portions

Salade

- ¾ lb (300 g) de farfalle
- ¼ -1/3 tasse (60-80 ml) de vinaigrette crémeuse au choix (au concombre, César, fromage ou ranch/celle que j'ai faite, etc)
- 1 tasse comble (150 g) de fromage Oka au choix sans croûte et coupé en petits dés
- ½ tasse (65 g) d'oignon rouge haché finement
- 2 gros poivrons de couleur grillés émincés (J'avais un mélange de rouge et orange)
- 1-1 ½ c. à thé (5-7.5 ml) de moutarde de Dijon
- ½ c. à soupe (7.5 ml) de miel liquide
- Sel et poivre du moulin

Vinaigrette ranch

- 3 c. à soupe (45 ml) de mayonnaise
- 3 c. à soupe (45 ml) de yogourt grec 0%
- 3 c. à soupe (45 ml) de lait
- 1 ½ c. à soupe (22,5 ml) de ciboulette hachée
- 1 c. à soupe de purée d'ail rôti (ou une petite gousse d'ail au presse-ail)
- ¼ c. à thé (1 ml) de vinaigre balsamique (idéalement blanc)
- Épices à salade au goût
- Sel et poivre du moulin au goût

Préparation :

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage. Les égoutter rapidement et les rafraîchir à l'eau froide. Égoutter de nouveau.
2. Disposer dans un saladier et ajouter la vinaigrette. Touiller délicatement.
3. Ajouter le reste des ingrédients de la salade au saladier.
4. Assaisonner généreusement de sel et de poivre.
5. Ajouter un peu de vinaigrette si nécessaire et bien mélanger.
6. Couvrir et réfrigérer au moins quatre heures pour donner le temps aux saveurs de se marier.

Source :

- Pour la salade, déclinaison d'une recette de *Guide Cuisine/Sécial brunchs et buffets volume 10*
- Pour la vinaigrette, déclinaison d'une recette de Cuisine Futée

<https://cuisinez.telequebec.tv/recettes/2553/sauce-ranch>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 07 juillet 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/07/salade-de-farfalle-au-fromage-oka-et.html>