



Salade de tortellini festive

6

Temps total: 0:20
Préparation: - **Cuisson:** -
Portion(s): 6
Difficulté: Facile

Ingrédients

COOP Qualité&Prix Tortellini con carne (à la viande)

250 g, non préparé, secs

29

Sel iodé

1 pincée(s)

0

Poivron

2 pièce(s), petit, rouge

0

Poivron

2 pièce(s), petit, jaune

0

Tomates cerise

500 g

0

Oignons de printemps

1/2 botte(s)

0

Jambon, cuit (sans graisse au bord)

6 tranche(s)

3

Yogourt écrémé nature, max. 0.5% MG

250 g

0

Demi-crème, max. 25% MG

2 CS

4

Vinaigre balsamique

3 CS, blanc

0

Ciboulette, fraîche

2 CS, haché, ciselée

0

Poivre

1 pincée(s)

0

Instructions

- 1** Faire cuire les tortellini dans de l'eau salée en suivant les instructions de l'emballage. Couper les poivrons en dés. Couper les tomates en deux et les oignons de printemps en rondelles. Couper le jambon en tranches. Égoutter les tortellini et les laisser refroidir. Pour la vinaigrette, mélanger le yogourt, la demi-crème, le vinaigre balsamique et la ciboulette ciselée. Saler et poivrer. Mélanger les tortellini et la vinaigrette, les poivrons, les tomates, les oignons de printemps et le jambon. Laisser reposer env. 20 minutes puis servir.