

Salade de farfalles aux pommes, aux canneberge et à la feta

INGRÉDIENTS

Vinaigrette

- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- Sel et poivre

Salade

- 454 g (1 lb) de farfalles
- 3 oignons rouges, coupés en petits dés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 2 pommes vertes, épépinées et coupées en dés
- 1 pomme rouge, épépinée et coupée en dés
- 75 g (1/2 tasse) de canneberges séchées, hachées grossièrement
- 225 g (1/2 lb) de fromage feta, égoutté et coupé en petits dés
- 140 g (6 tasses) de roquette, hachée grossièrement

PRÉPARATION

Vinaigrette

1. Dans un grand bol, mélanger le jus de citron et l'huile. Saler et poivrer. Réserver.

Salade

2. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter et huiler légèrement. Laisser refroidir. Ajouter les pâtes à la vinaigrette.
3. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, attendrir les oignons dans l'huile avec le jus de citron environ 7 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit fondant. Saler et poivrer. Laisser tiédir.
4. Incorporer les oignons et le reste des ingrédients aux pâtes. Rectifier l'assaisonnement.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/6959-salade-de-farfalles-aux-pommes-aux-canneberges-et-a-la-feta>

Revision #1

Created 10 December 2020 23:02:00 by ChefEable05

Updated 10 December 2020 23:14:00 by ChefEable05