

# 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 30 December 2022 19:10:04 by ChefEable05

Updated 30 December 2022 19:10:04 by ChefEable05