

Salade de tagliatelles au chèvre mariné



Pour :
1 personne



Préparation :
10 minutes



Cuisson :
10 minutes



PRÉPARATION

- Faire cuire les tagliatelles et les refroidir aussitôt.
- Préparer la marinade et y ajouter les cubes de chèvre.
- Laisser mariner pendant 1 heure au réfrigérateur.
- Mélanger la tomate et les cubes de chèvre marinés aux tagliatelles.

INGRÉDIENTS

- **Cube de chèvre surgelé IQF** : 50 g
- Tagliatelles : 60 g
- Tomate en dés : une demie
- Pour la marinade :
 - Olives noires : 25 g
 - Citron : un demi
 - Basilic ciselé : 2 feuilles
 - Huile d'olive
 - Coriandre (graines)
 - 1 cuil. à café
 - Sel, poivre

PRODUIT UTILISÉ



Cube de chèvre