



Macédoine de légumes et farfalle à l'anguille fumée

Ingédients pour quatre personnes :

- 500g de Farfalle
- 200 g de haricots
- Une courgette
- Quelques tomates cerises
- Une aiguille fumée
- Une cuillère de mayonnaise
- Poivre du moulin
- Eventuellement des carottes, du fenouil, des petits pois, du raifort

Préparation :

1. Cuisez les haricots dans l'eau bouillante salée, gardez les croquants.
2. Coupez les courgettes en petits bâtonnets et cuisez-les dans l'eau bouillante salée pendant 45 secondes.
3. Cuisez les farfalle.
4. Coupez les haricots en petits morceaux.
5. Mélangez les farfalle avec la mayonnaise, les courgettes, les haricots, assaisonnez.
6. Dressez sur une assiette en ajoutant des tomates cerises coupées en deux et des lamelles d'anguille fumée.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/article/detail_les-recettes-de-l-ete-3-macedoine-de-legumes-et-farfalle-a-l-anguille-fumee?id=9039341&preview=true