

Coquillettes au roquefort

Entrée **Facile****Pour :** 6 personnes**Préparation :** 10 mn**Cuisson :** 20 mn*Une salade en toute simplicité pour tous les jours.*

Ingrédients

- 100 g de coquillettes
- 50 g de roquefort
- 1 betterave - cuite
- noix
- 1 petite boîte de maïs
- mâche
- un peu de feta
- vinaigre balsamique
- huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes "al dente". Egouttez et laissez-les refroidir.
- 2 Pendant ce temps, épluchez la betterave et coupez-la en petits dés.
- 3 Emiettez le roquefort.
- 4 Concassez grossièrement les noix.
- 5 Lavez et essorez la mâche.
- 6 Égouttez les dés de feta.
- 7 Rincez la boîte de maïs.
- 8 Ensuite, dans un saladier, mélangez délicatement les coquillettes avec les fromages, la betterave, les noix concassées, les maïs et la mâche. Salez et poivrez.
- 9 Préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.
- 10 Présentez la salade dans des verrines et arrosez de vinaigrette juste avant de servir.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

