

Salade de pâtes au chèvre et magret de canard

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Repos** : 1 h**Cuisson** : 15 mn

Le temps mitigé de ces derniers jours nous ont donné l'idée, à Marc et à moi, de préparer un plat de mi-saison !

Ingrédients

- 250 g de pâtes
- magret de canard fumé
- 1 fromage de chèvre en bûche
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 150 g de maïs
- 4 carottes
- 1 cs de moutarde à l'ancienne
- huile d'olive
- vinaigre de miel
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante "al dente". Égouttez-les et réservez-les. Pelez, lavez et râpez les carottes. Lavez, épépinez et coupez les poivrons en lanières. Coupez le magret en fines tranches.
- 2 Pelez, lavez et coupez l'oignon en fines lamelles. Égouttez et rincez le maïs. Coupez le fromage en tranches.
- 3 Dans un grand saladier, préparez une vinaigrette bien relevée. Mettez tous les ingrédients dans le saladier en gardant quelques tranches de magrets et le chèvre coupé en tranches pour la décoration. Mélangez !
- 4 Finissez votre décoration et réservez au frais au moins 1 heure jusqu'au moment de servir. Bon appétit !

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

