



# LA RECETTE de Raphaël!

## SALADE MARCO POLO



### INGRÉDIENTS SALADE :

70g de pâtes Penné ou Torsade • 100g de surimi  
1 poivron rouge • 1/2 botte de ciboulette  
2 cuillères à soupe de crème liquide

### INGRÉDIENTS MAYONNAISE:

1 jaune d'oeuf • 1/2 cuillère à soupe de moutarde  
1/2 litre d'huile • 1/2 d'une cuillère à café de vinaigre  
de vin rouge

### PRÉPARATION :

Monter la mayonnaise. Faire cuire les pâtes à l'eau salée et les faire refroidir à l'eau claire. Couper les surimis en tranches et le poivron en petits cubes. Ciseler la ciboulette. Mélanger les pâtes avec le surimi, le poivron coupé, la ciboulette, ajouter la mayonnaise et mélanger le tout. Mettre au frigo 2h avant de servir.

*Et voilà ! Il ne reste plus qu'à vous régaler !*

Scannez-moi !



Raphaël est le chef cuisinier de la cantine scolaire.

À travers ces menus, nous vous proposons de goûter aux plats que vos enfants dégustent lors du déjeuner. L'ensemble de ces repas peut être consultable en ligne, sur le site de la commune.