

# metro



## Salade de pâtes façon thaïe

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 2 Votes



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

625 ml Pâtes penne  
(2 1/2 tasses)

750 ml Dindon cuit, coupé en dés  
(3 tasses)

500 ml Salade gastronomique, déjà préparée  
(2 tasses)

500 ml Choux rouge, coupé en lanières  
(2 tasses)

60 ml Coriandre fraîche, hachée  
(1/4 tasse)

60 ml Arachides, non salées  
(1/4 tasse)

30 ml Gingembre frais, haché finement  
(2 c. à soupe)

Au goût sel et poivre noir

### Préparation

Dans une grande casserole d'eau bouillante; cuire les pâtes de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente; égoutter; rincer sous l'eau froide; déposer les penne dans un grand bol.

Ajouter tous les autres ingrédients; mélanger. Servir.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

### Accords bières et mets



#### Aromatisée et rafraîchissante

Appréciée pour son arôme frais d'agrumes.

Un goût léger et un peu acidulé, légèrement à moyennement sucré, avec une finale sèche.

## Mentions légales

### **Recettes sans lactose**

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---