

# Salade de fusillis au curry de Madras



4X personnes • Facile • Préparation 15 mn • Cuisson 13 mn



## Ingrédients

### Cuisson des pâtes :

- ✓ 250 g de **Fusillis (pâtes torsadées) Loprofin**
- ✓ 40 g d'huile d'olive
- ✓ 2 pincées de gros sel

### Sauce au curry de Madras :

- ✓ 125 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 5 g de moutarde
- ✓ 150 g d'eau tiède
- ✓ 75 g d'huile d'olive
- ✓ 1 jus de citron (20 g)
- ✓ 4 g de curry de Madras
- ✓ Sel

### Garniture de légumes :

- ✓ 30 g de laitue finement émincée
- ✓ 20 g de carottes râpées
- ✓ Coriandre hachée (facultatif)

## Préparation

**Sauce au curry Madras :** Dans un bol, mettre la moutarde, le curry et un peu de sel. En fouettant, ajouter le **Substitut d'œuf Loprofin**, puis progressivement l'huile, l'eau tiède et enfin le jus de citron. Réserver la sauce.

**Cuisson des pâtes :** Mettre à chauffer à feu vif une cocotte contenant de l'eau, l'huile et le sel. A ébullition, ajouter en remuant les **Fusillis Loprofin**. Laisser cuire 13 mn en remuant de temps en temps. Égoutter et rafraîchir.

**Finitions :** Assaisonner les pâtes à votre goût avec la sauce au curry.

À la fin, ajouter les feuilles de laitue finement émincées et les carottes râpées.

**ASTUCE Toque Chef :** Ajouter de la coriandre hachée pour donner à votre préparation encore plus de fraîcheur aromatique !



Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
509 kcal	0,79g	18 mg	20 mg	6 mg	30 mg	18 mg	7 mg	
		1 part	4/5 part	3/5 part	3/5 part	3/4 part		

## Entrées