

Salade de printemps

(Recette pour 4 personnes)

Ingrédients :

120g de coquillettes
1 boîte de thon au naturel
4 oeufs
1 grosse boîte de haricots verts très fins
1 laitue boston
Mayonnaise maison ou en pot (produit hors liste BQP)

Préparations :

Cuire les coquillettes dans de l'eau bouillante salée pendant environ 10 minutes. Egoutter les coquillettes et les rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Les plonger dans de l'eau froide.

Egoutter le thon et les haricots verts.

Dans un saladier mettre les coquillettes, le thon émietté, et les haricots verts coupés finement.

Ajouter la mayonnaise (environ 4 c à soupe).

Laver et essorer la salade.

Tapiser le fond du plat de salade. Recouvrir du mélange de coquillettes.

Retirer la coquille des œufs, coupez-les en quartier et disposez les sur le plat.

Budget pour la recette de la salade de printemps

Description du produit	Prix du produit BQP	Prix de revient pour la recette
Coquille Panzani 500g	1.39 €	0.33 €
Thon naturel Odyssee 140g	2.49 €	2.49 €
Œufs brun volières des îles 1dz	3.69 €	1.23 €
St-Eloi Haricots verts très fin 4/4 250g	1.99 €	1.99 €
Laitue Boston Dome	2.49 €	2.49 €
Coût total de la recette		8.53 €
Prix de revient par personne		2.13 €