

## SALADE DE FUSILLI ET GOBERGE



### Ingrédients

<b>FUSILLI AUX LÉGUMES (3 couleurs)</b>	<b>2 tasses</b>	<b>VINAIGRETTE</b>	
<b>GOBERGE</b>	<b>227 g</b>	<b>HUILE OLIVE EXTRA-VIERGE</b>	<b>2 c. à soupe</b>
<b>AIL HACHÉ DANS L'HUILE</b>	<b>1/2 c. à thé</b>	<b>HUILE CANOLA</b>	<b>2 c. à soupe</b>
<b>OIGNON ROUGE</b>	<b>1/4 un</b>	<b>JUS CITRON CONCENTRÉ</b>	<b>2 c. à soupe</b>
<b>PANAIS BLANCHI</b>	<b>1 un</b>	<b>MAYONNAISE</b>	<b>3 c. à soupe</b>
<b>TOMATES CERISE</b>	<b>10 un</b>	<b>ÉCHALOTE</b>	<b>1 un</b>
<b>CÉLERI</b>	<b>1 branche</b>	<b>PERSIL</b>	<b>2 c. à soupe</b>
		<b>POIVRE</b>	<b>1/2 c. à thé</b>
		<b>SEL</b>	<b>1/4 c. à thé</b>

### Méthode

- **Mélanger les ingrédients de la vinaigrette et réserver**
- **Cuire les fusilli**
- **Tailler en dés le panais, le céleri et l'oignon**
- **Couper les tomates cerise en deux**

**Mélanger les pâtes cuites avec les légumes et le goberge et ajouter la vinaigrette**

