



ASTUCES



## **CUIRE UNE QUANTITÉ SUPPLÉMENTAIRE DE PÂTES !**

Lorsque vous préparez des pâtes alimentaires comme repas principal, faites-en cuire une quantité excédentaire que vous conserverez au frigo pendant les jours suivants. Que ce soit pour un lunch du midi ou un accompagnement, vous serez heureux d'avoir à portée de main ce qu'il faut pour faire naître rapidement une salade de pâtes. Il vous suffit de réunir une bonne mayo, quelques épices et légumes (poivrons, céleri, etc.) et du thon en boîte. Pourquoi se limiter aux classiques macaronis coupés ? Optez pour des pâtes à la forme fantaisiste !

Les  
**HALLES**  
FLEUR DE LYS