

Tagliatelles de légumes

👤x4 Difficulté 🌟 Budget €€€🕒 25 min.

LES INGRÉDIENTS

- 2 carottes,
- 1 betterave,
- 8 radis roses,
- 1 poivron jaune,
- 1 mangue,
- Quelques champignons Enoki,
- Un mélange 5 baies,
- Des cristaux de sel rose de l'Himalaya,
- 1 filet de vinaigre Balsamique blanc,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

LA RECETTE

- Lavez tous vos légumes.
- Épluchez les ainsi que la mangue avec [l'éplucheur horizontal](#) de KYOCERA.
- Munissez vous d'un plat à cake long et plat.
- Toujours avec [l'éplucheur horizontal](#) de KYOCERA, taillez des tagliatelles de légumes et de mangue que vous disposerez dans votre plat long.
- Faites de même avec les radis pour obtenir de fines tranches. Disposez les dans le plat et parsemez de champignons Enoki.
- Versez le filet de vinaigre Balsamique blanc ainsi que les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez délicatement avec les doigts.
- Disposez le mélange des 5 baies et de sel rose de l'Himalaya dans le [moulin à épices réglable](#) de KYOCERA, puis broyez ce mélange sur vos tagliatelles.
- Réservez au réfrigérateur.

Servez ces tagliatelles colorées avec des grillades de viande ou de poisson.

Accompagnez votre repas simple et sain d'un vin rosé de Provence, à consommer avec modération !

www.kyocera.fr

Contact Presse : **KEEPINTOUCH** - Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr

Tel. : 01 45 72 12 47 / 06 60 49 92 01



VOS USTENSILES

✓ **1 Éplucheur Horizontal KYOCERA**
à lame en céramique blanche, pour la finesse de sa découpe.



✓ **1 Moulin à épices KYOCERA**
avec broyeur en céramique réglable, parfaitement adapté aux mélanges d'épices.

