

Salade de légumineuse à la Thessalonique



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
80 grammes	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
10 grammes	Basilic lyophilisé en boîte 65 g DUCROS	0170488
10 grammes	Ciboulette lyophilisée en boîte 55 g DUCROS	0170843
500 grammes	Feta entière	~
300 grammes	Haricots rouges en boîte 3/1 BONDUELLE	0044661
60 grammes	Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID	0170821
600 grammes	Mélange de 5 céréales en sac 2,5 kg VIVIEN	0163181
600 grammes	Pois chiches sous-vide BIO en boîte 3/1 D'AUCY	0201950
5 grammes	Thym entier en boîte 165 g DUCROS	0010323
500 grammes	Tomate grappe	~
200 grammes	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

Étapes de préparation

- 1 Cuire le mélange 5 Céréales dans de l'eau bouillante salée, égoutter et laisser refroidir.
- 2 Remettre en œuvre les pois chiches et les haricots rouges.
- 3 Réaliser la salade avec les pois chiches, les haricots rouges et le mélange 5 céréales.
- 4 Assaisonner de basilic, ciboulette, thym, jus de citron et d'huile d'olive.

- 5 Dresser en verrine puis ajouter des quartiers de tomates grappe ainsi qu'un morceau de feta.
- 6 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes-du-Rhône blanc AOC 2016 en bouteille 75 cl LE VIOGNIER DE TIMOTHEE