



COUSCOUS EN PERLES EBLY® AU PESTO DE ROQUETTE
RECETTE

COUSCOUS EN PERLES EBLY® AU PESTO DE ROQUETTE



TEMPS

32 min

INGRÉDIENTS

9 ingrédients

FAIT POUR

4 personnes

PARTAGER

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 100 g de roquette (+ 1 poignée pour la déco finale)
- 1 gousse d'ail

- 100 g de parmesan râpé
- 50 g d'amandes blanchies (sans peau)
- Huile d'olive
- 2 sachets de Couscous en perles EBLY®
- 100 g de tomates cerises
- 100 g de billes de mozzarella
- 100 g de jambon de Bayonne (ou Parme, ou Serrano)

PRODUITS UTILISÉS



EBLY® Couscous en Perles

[VOIR DÉTAILS](#)

ÉTAPES DE CUISSON

1. 1

Lavez et essorez la roquette, mettez-la dans le bol d'un petit mixeur. Ajoutez tous les autres ingrédients et un généreux filet d'huile d'olive. Mixez jusqu'à l'obtention d'un pesto lisse. Ajoutez de l'huile si besoin pour délayer.

2. 2

Faites cuire le Couscous en perles EBLY® dans de l'eau bouillante salée, en suivant le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Une fois cuit égouttez-le et versez-le dans un saladier. Assaisonnez avec le pesto de roquette, mélangez. Ajoutez les tomates cerises coupées en deux, les billes de mozzarella et le jambon coupé en lanières. Terminez avec quelques feuilles de roquette fraîche et servez. Une délicieuse salade printanière !

Vous aimerez Aussi



[SALADE DE BLÉ EBLY® : FRAISES, BURRATA ET PESTO DE PISTACHES](#)

Temps de cuisson

40 min

Ingrédients

11 ingrédients

[VOIR DÉTAILS](#)



[SALADE PRINTANIÈRE DE COUSCOUS EN PERLES EBLY®](#)

Temps de cuisson

70 min

Ingrédients

14 ingrédients

[VOIR DÉTAILS](#)



TABOULÉ DE COUSCOUS EN PERLES EBLY® À LA LIBANAISE

Temps de cuisson

30 min

Ingrédients

10 ingrédients

[VOIR DÉTAILS](#)

Source URL:

<https://www.ebly.fr/nos-recettes/couscous-en-perles-ebly-au-pesto-de-roquette>