



SALADE DE BLÉ EBLY® : FRAISES, BURRATA ET PESTO DE PISTACHES
RECETTE

SALADE DE BLÉ EBLY® : FRAISES, BURRATA ET PESTO DE PISTACHES



TEMPS 40 min
INGRÉDIENTS 11 ingrédients
FAIT POUR 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 250 g de blé EBLY®
- 100 g de fraises
- Quelques feuilles de basilic
- 50 g de petits pois frais
- 1 boule de burrata
- 60 g de pois sucrés
- 20 g de pistaches concassées
- 40 g de parmesan
- 20 cl d'huile d'olive
- 50 g de pistaches
- 2 gros bouquets de basilic frais

ÉTAPES DE CUISSON

1. Commencez par préparer le pesto. Pour cela, coupez le parmesan en petits morceaux et mixez-le avec les pistaches, le basilic et l'huile d'olive jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
2. Faites cuire le blé EBLY® en suivant les indications sur le paquet. Rincez à l'eau froide pour le refroidir puis égouttez.
3. Portez un grand volume d'eau salée à ébullition. Ajoutez les petits pois frais et les pois sucrés et faites cuire le tout dans l'eau bouillante pendant 6 à 7 min environ. Egouttez puis plongez dans un saladier d'eau glacée pour fixer la couleur.
4. Rincez les fraises à l'eau claire et équeutez-les. Coupez-les en morceaux.
5. Disposez le blé EBLY® dans un plat de service, ajoutez les légumes et les fraises. Disposez des morceaux de burrata et assaisonnez de sel et poivre. Décorez de pistaches concassées et de quelques feuilles de basilic. Servez sans attendre avec le pesto de pistaches.

Vous aimerez Aussi



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

Temps de cuisson

70 min

Ingrédients

14 ingrédients



[TABOULÉ DE COUSCOUS EN PERLES EBLY® À LA LIBANAISE](#)

Temps de cuisson

30 min

Ingrédients

10 ingrédients

Source URL:

<https://www.ebly.fr/nos-recettes/salade-de-ble-ebly-fraises-burrata-et-pesto-de-pistaches>