



5 pers.

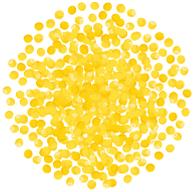


35 min

SALADE CÉRÉALIENNE



Ingrédients



200 g de millet



200 g de légumes
de saison cuits



50 g de haricots
rouges cuits



200 g de légumes
de saisons crus



huile d'olive et
vinaigre



Sel et poivre + autres
épices si souhaité

Préparation

1

Cuire le millet (20 min à partir de l'ébullition), laisser refroidir.



2

Couper 200 g de légumes de saisons, faire cuire la moitié à la poêle, laisser l'autre moitié crue.



3

Assembler le tout : le millet, les haricots rouges, les légumes cuits et les légumes crus, ainsi que l'huile, vinaigre, sel et poivre.

