

Salade de semoule, betterave et emmental

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 5 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 150 g de semoule
- ✓ 4 petites betteraves rouges cuites
 - ✓ 150 g d'emmental
- ✓ 2 cuil à soupe d' huile d'olive
 - ✓ 1 jus de citron
- ✓ 1 pincée de fleur de sel

Préparation : *Recettes de Caline*

Pelez les betteraves et coupez-les en dés.

Coupez l'emmental en petits dés aussi.

Versez sur la semoule son volume en eau bouillante
avec une petite pincée de fleur de sel.

Couvrez et laissez gonfler 5 minutes.

Détachez avec une fourchette les grains de semoule
et versez dessus l'huile et le jus d'un citron.

Mélangez le tout

Placez au frais jusqu'au moment de servir

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!