

Salade de semoule à l'orange, radis et noix de cajou

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 5 min

Ingrédients pour 2 personnes :

1 mug de semoule de blé

2 oranges

un peu de sel

une dizaine de radis roses

3 cuil à soupe de noix de cajou

1 cuil à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Préparez la semoule :

Mettez une pleine tasse de semoule dans un saladier.
Remplissez la tasse d'eau et versez la dans une casserole
pour la faire bouillir.

Versez la sur la semoule et laissez gonfler 5 min à couvert.
Avec une fourchette, séparez les grains.

Pressez le jus d'une demie orange et versez le sur la semoule
avec la cuil à soupe d'huile d'olive.
Mélangez bien. Laissez refroidir.

Pelez à vif le reste des oranges et coupez les en dés

Coupez les radis roses en fines rondelles.

Mélangez la cuil à soupe d'huile d'olive, les orange et radis

Parsemez de noix de cajou.

Servez frais et accompagnez si vous aimez d'une salade verte.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!