

Salade de boulghour aux fèves



Ingrédients pour 8 personnes :

300g de boulghour cuit
2 poivrons rouges
2 poivrons jaunes
100g de fèves cuites dans de l'eau salée
Huile d'olive
Huile de noisettes
Vinaigre de Xérès
Persil
Sel, poivre

Préparation :

Lavez les poivrons et coupez-les en carrés. Enfourez à 220°C et faites-les rôtir. Une fois cuit, faites-les mariner 1h au moins dans de l'huile d'olive.

Dans un grand saladier, mélangez 4cs d'huile d'olive, 2cs d'huile de noisettes et 4 cs de vinaigre de Xérès. Salez et poivrez.

Mettez-y les boulghour, les fèves puis les poivrons marinés. Parsemez de persil.

Mélangez bien et mettez au frais avant de servir.

Variante : on peut y ajouter des tomates séchées, du basilic ou de la menthe selon ses envies du moment ...