

TABOULE DE BROCOLI

Recette allemande



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 PERSONNES

- POUR LA SALADE : - 1 brocoli, en petits bouquets - 2 tomates, épépinées et coupées en 4 - 1 oignon nouveau, en gros morceaux - ½ poivron rouge, en gros morceaux - ½ poivron vert, en gros morceaux - ½ poivron jaune, en gros morceaux - jus d'un citron - 2 c.s. d'huile d'olive - ½ bouquet de persil - feuilles de 5 brins de menthe - POUR SERVIR : - 100 g de feta, coupée en dès - 50 g de pignons - sel, poivre

1. Mettez tous les ingrédients pour la salade dans la cuve et mixez-les avec le programme EXPERT 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).

2. Parsemez la salade avec des pignons et des cubes de feta. Salez et poivrez selon vos envies.

Cook Expert ■