

# Délices de Céréales façon Taboulé fraîcheur







Suggestion de présentation

## Ingrédients pour 10 personnes

Délice de Céréales Panzani Bio	0.6	Kilo(s)
Citron(s) vert(s)	3	
Concombre(s)	0.2	Kilo(s)
Cébettes	1	
Dés de saumon	0.25	Kilo(s)
Huile d'olive PM	0	
Sel et poivre du moulin PM	0	
Tomate(s)	0.4	Kilo(s)

## Les produits Panzani Food Service pour cette recette

<b>Difficulté</b> 	<b>Budget</b> 
<b>Préparation</b>  20 min	 <b>RECETTE</b> <b>AUT. / HIVER</b>

## Mise en œuvre

- Cuire les céréales façon pilaf:
  - Faire revenir un volume de Délice de Céréales dans une cuillerée à soupe d'huile ou de beurre jusqu'à ce que les grains soient translucides.
  - Ajouter 1,5 volume d'eau bouillante salée.
  - Couvrir et laisser cuire à feu moyen jusqu'à complète absorption de l'eau.
  - Laisser refroidir.
- Éplucher et laver les légumes.
- Monder épépiner les tomates.
- Ciseler les cébettes, tailler en brunoise les tomates, râper le concombre pour obtenir une purée.
- Mélanger au Délice de Céréales froid les légumes et les dés de saumon.
- Ajouter le jus de citron vert et l'huile d'olive
- Rectifier l'assaisonnement et servir.

