



Taboulé fraises pesto



4 personnes



30 min

Ingredients

- 250 g de boulgour
- 200 g de fraises
- 200 g de mozzarella en billes
- 250 g de tomates cerise

Pour le pesto

- 1 bouquet de basilic
- 30 g de pignons de pin
- 1 gousse ail
- 30 g de parmesan râpé
- Huile d'olive
- sel et poivre

Etapas

1. Faites cuire le boulgour selon les instructions du paquet puis rincez sous l'eau froide et égouttez.
2. Préparation du pesto : mettez dans le bol de votre mixeur la gousse d'ail pelée et dégermée, les feuilles de basilic et les pignons de pin. Mixez rapidement puis ajoutez l'huile d'olive petit à petit. Ajoutez le parmesan et mélangez.
3. Equettez les fraises et coupez-les en 4, coupez les tomates cerise en deux.
4. Mélangez-les avec le boulgour et les billes de mozzarella puis servez nappé de pesto.
5. Dégustez bien frais !

