

Ramen de Céréales Méditerranéennes® à la crétoise


La revisite du ramen en version Méditerranéenne !

Un plat végétarien complet aux riches saveurs du Sud : olives, poivrons, céleri, feta .. de quoi voyager !



Ingrédients

Nombre de portions :

 10 portions

- 400 g sec de Céréales Méditerranéennes®
- 200 g de haricots blancs "black eyes" ou autre variété
- 150 g de feta
- 100 g de poivrons orange
- 50 g de poivrons jaunes
- 50 g de poivrons verts
- 30 g d'olives noires dénoyautées
- 30 g d'olives vertes dénoyautées
- Persil plat ciselé
- Bouillon de céleri
- Sel/Poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Cuire les haricots blancs et réserver.
- 2 Réaliser un bouillon de céleri et y blanchir les poivrons préalablement taillés en mirepoix.
- 3 Hacher grossièrement les olives et le persil plat. Couper la feta en petits cubes et réserver.
- 4 Réhydrater les Céréales Méditerranéennes® puis disposer dans un bol. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Ajouter les poivrons blanchis, les haricots blancs, la feta et le mélange olives-persil.
- 5 Arroser généreusement du bouillon de céleri. Déguster bien chaud !

L'astuce du chef

Pour une version plus croustillante, parsemer de quelques croûtons à l'ail Tipiak !