

MOISSON D'ÉBLY AUX LÉGUMES DU SOLEIL



Pour 6 personnes

- 150 g d'Ebly
- ½ poivron rouge
- ½ poivron jaune
- ½ poivron vert
- 8 coeurs d'artichaut marinés
- 10 tomates marinées
- 1 tomate
- 2 petites gousses d'ail

Pour la vinaigrette

- 1 citron
- 1 c à soupe d'huile d'olive ou 4 c à soupe si les légumes n'étaient pas marinés
- Basilic
- Fleur de sel
- Poivre

Faire cuire l'Ebly 10 minutes dans l'eau bouillante salée, égoutter et réserver...

Dans une poêle, faire revenir les poivrons coupés en dés dans très peu d'huile d'olive et les gousses d'ail, pendant 5 minutes, ajouter les tomates marinées et les coeurs d'artichaut et cuire à feu vif pendant 5 minutes...

Dans un saladier on mélange les l'Ebly avec les légumes...

On prépare la vinaigrette avec le jus d'un citron, l'huile d'olive, le basilic, la fleur de sel et le poivre...

Cette salade est délicieuse tiède mais on peut aussi également la servir froide...