



Bouddha bol au Roucoulons

Sabine Alphonsine



Entrée



15 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1 Roucoulons
- 250 g Tomates cocktail coupées en deux
- 130 g de mâche
- 1 concombre en fines lamelles
- 2 tasses de boulgour
- 120 g de radis rose en lamelles



La préparation

- Préparer la vinaigrette en mélangeant l'ensemble des ingrédients.
- Cuire le boulgour en suivant les instructions indiquées sur l'emballage pour la cuisson.
- Laisser refroidir le boulgour.
- Dans un grand plat, disposer les légumes, la mâche, le boulgour cuit et le Roucoulons coupé en tranches.
- Arroser avec la vinaigrette à la moutarde et servir.

Vinaigrette à la moutarde

- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre