

Taboulé de millet aux légumes verts

Pour 4 personnes

150g de millet

300g de haricot vert déjà cuits

200g de petits pois

10 feuilles de menthe

1 poignée de pistaches nature

1 cuil à soupe de graines de fenouil

1 poignée de graines de courges

Faites cuire le millet 20 minutes dans un grand volume d'eau bouillante, égouttez-le et laissez refroidir.

Faites cuire les petits pois 5 minutes dans l'eau bouillante pour qu'ils restent croquant, égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson.

Lavez et séchez les feuilles de menthe, ciselez-les si elles sont trop grandes.

Concassez les pistaches.

Réunissez tout les ingrédients dans un saladier, mélangez, arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez