

Salade de semoule au jambon et carottes râpées

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 5 à 6 min

Ingrédients pour 4 personnes :	1 cuil à soupe d'huile d'olive
100 g semoule à couscous crue	1 cuil à café de moutarde
3 tranches de jambon	Sel & poivre
2 carottes	Quelques graines de Tournesol (Facultatif)
2 cuil à soupe de jus de citron	

Préparation :

Faites cuire la semoule en suivant les indications du paquet.
Laissez la refroidir dans un saladier.

Râpez les carottes, réservez

Coupez le jambon en petits dés.

Mélangez la semoule avec les carottes râpées et le jambon.

Salez, poivrez.

Dans un bol, mélangez le jus de citron avec l'huile
et la moutarde puis versez sur la salade.
Mélangez

Réservez au frais jusqu'au moment de passer à table

Juste avant de passer à table, vous pouvez mettre
des graines de Tournesol, sur la salade ou dans
les assiettes de chaque convives

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!