

SALADE DE PETIT-ÉPEAUTRE AUX CERISES ROTIES ET AUX CHEVRES FRAIS

4 pers.



- ✘ 250g de petit-épeautre
- ✘ 2 feuilles de laurier ou 1c. à café de bouillon de légumes
- ✘ 1 petit saladier de cerises
- ✘ 1c. à soupe de vinaigre balsamique
- ✘ 1c. à soupe d'huile d'olive
- ✘ Fleur de sel, basilic frais
- ✘ 100g de fromage de chèvre frais

Si possible, faire tremper le petit-épeautre pendant 6h minimum dans un saladier d'eau, puis égoutter (réduit le temps de cuisson). Placer dans une casserole avec 500ml d'eau et les aromates (laurier ou cube). Porter à frémissement et laisser cuire pendant 35 à 45 mn. Pendant ce temps, laver et dénoyauter les cerises. Placer les $\frac{3}{4}$ des cerises dénoyautées sur une plaque de cuisson et enfourner à 180°C pour 20mn. Mixer les cerises non cuites avec le vinaigre, l'huile et la fleur de sel. Dans un saladier, mélanger le petit-épeautre (tiède ou froid), les cerises (tièdes ou froides), le fromage émiétté et des feuilles de basilic frais. Ajouter un peu de fleur de sel et servir avec la vinaigrette de cerises.