

Semoule au Pesto Rouge et Olives Noires

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|--------------|
| - SEMOULE (COUSCOUS) | 300g |
| - OLIVE(S) NOIRE(S) | 15-20 |
| - PESTO ROUGE | 5-6 c à café |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - BEURRE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites bouillir de l'eau salée avec de l'huile.
- Hors du feu, versez la semoule dans l'eau bouillante et laissez gonfler à couvert.
- Coupez les olives en petits dés.
- Egrainez alors la semoule à la fourchette avec 2 noix de beurre.
- Intégrez le pesto et les olives.

