



Bimi sauté aux amandes

Temps de préparation : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 barquettes de 250 g de bimi C'Zon
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à café de graines de coriandre
- 100 g d'amandes effilées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc ou balsamique
- 1 gousse d'ail

1. Faire cuire le bimi 10 minutes à la vapeur.
2. Torréfier les graines de sésame en les faisant dorer quelques instants dans une poêle chaude. Réserver.
3. Dans une grande poêle, mettre l'huile d'olive, l'ail pressé, les amandes effilées et la coriandre. Faire revenir quelques minutes à feu moyen.
4. Ajouter le bimi et faire sauter quelques minutes. Ajouter le vinaigre, attendre 2 minutes et faire cuire à couvert 6 minutes.
5. En fin de cuisson, saler et finir de cuire à découvert pour que le jus soit évaporé. Servir avec les graines de sésame grillées.

Cette recette se réalise avec des légumes frais prêts à l'emploi C'Zon disponibles au rayon fruits et légumes en GMS.