



Salade de farro aux tomates cerises confites et mozzarella

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de farro
- 1 oignon
- 250 g de tomates cerises de différentes couleurs
- 1 à 2 boules de mozzarella di Buffala
- ¼ de botte de basilic
- ¼ de botte de menthe
- 1 citron jaune bio
- 50 g de pignons de pin
- Ail
- Thym
- Huile d'olive
- Sel, poivre

1. Ciselez l'oignon. Faites-le suer dans de l'huile d'olive, ajouter le farro pour l'enrober de matière grasse. Ajoutez l'eau progressivement pour une cuisson régulière tout en conservant la bonne tenue des grains. Vous pouvez ajouter de l'ail et du thym pour donner plus de saveur au farro. Comptez environ 30 minutes de cuisson à feux doux.
2. Disposer les tomates cerises dans un plat allant au four, arrosez-les d'huile d'olive, assaisonnez. Ajouter des gousses d'ail écrasées et du thym frais et faites cuire environ 20 minutes dans un four à 160°C.
3. Hachez la menthe et le basilic. A l'aide d'une fourchette, déchirez des morceaux de mozzarella. Torréfiez légèrement les pignons de pin dans une poêle.
4. Une fois cuit, laissez refroidir le farro. Zestez un citron jaune et assaisonnez le farro avec un filet d'huile d'olive et de jus de citron. Ajoutez les herbes, les pignons, la mozzarella. Vérifiez l'assaisonnement.
5. Servir bien frais avec les tomates cerises.