Salade de blé au roquefort

4 pers | 10 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de blé précuit
- 10 tomates cerises
- 1 concombre
- 1 oignon
- 80 g de dés de roquefort
- 2 c. à s. de vinaigre de cidre
- 1 c à c. de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à s. d'huile de pépin de raisin
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler l'oignon et le couper en 2. Le mettre dans le bol. Hacher.
Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Etape 2

Ajouter le vinaigre de cidre, l'huile de pépin de raisin et la moutarde à l'ancienne. Mixer. Réserver votre vinaigrette dans un bol. Rincer votre bol.

Etape 3

Mettre 2 L d'eau dans le bol, placer le blé dans le panier de cuisson. Faire cuire 25 min. Une fois le blé cuit, réunir tous les ingrédients dans un saladier et les mélanger délicatement.

Etape 4

Vous pouvez laisser refroidir votre salade de blé pendant 30 min avant de la servir.