Dinde au paprika et taboulé

Pour 4 couverts :

- 450g de filet de dinde
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- Paprika
- Sel, poivre
- 250g de semoule
- 6 tomates
- 2 c. à soupe de pesto vert
- Epices pour taboulé

Préparation :

- Cuire la semoule dans 1,5x son volume d'eau légèrement salée. Puis la faire refroidir.
- Nettoyer et couper les tomates en petits dés.
- Couper les filet de dinde et les cuire dans une poêle bien chaude avec 2 c. à soupe d'huile. Assaisonner de sel, poivre et paprika.
- Mélanger la semoule refroidie avec les tomates, le pesto et les épices.

Bon appétit !

Aurélie DAUVIN
Diététicienne - Nutritionniste