



Taboulé

ingrédients : 50 g de semoule fine • 5 tomates moyennes • 2 oignons moyens • 8 feuilles de salade romaine • 2 ou 3 citrons • 4 bouquets de persil • 1 bouquet de menthe • 6 cuil à soupe d'huile d'olive • 1 cuil à soupe de menthe séchée • sel, poivre

Préparation

Presser les citrons et incorporer le jus à la semoule avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel et poivre. Laisser gonfler.

Couper les tomates en cubes avec l'équipement macédoine 8x8x8 mm.

Hacher très finement le persil et la menthe dans votre cutter. Hacher les oignons.

Dans un grand saladier, mélanger tous ces ingrédients à la semoule. Ajouter la menthe séchée et le poivre. Ne saler qu'au dernier moment, juste avant de servir.

Décor : salade