

Taboulé aux herbes et citron

Recette pour 4 personnes

Description

Une salade de couscous riche en herbes, relevée d'une délicieuse acidité.

Ingrédients

Pour le taboulé

- 100 Ml Couscous
- 100 Ml Eau
- 2 Unité(s) Tomate
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Unité(s) Citron
- 1 Botte(s) Menthe
- 0.50 Botte(s) Persil
- 60 Ml Huile d'olive

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **20 mins**

Pour les préparations

Ciselez l'oignon rouge finement. Hachez le persil et la menthe finement. Pressez le jus des citrons et filtrez-le. Coupez les tomates en petits dés.

Pour le taboulé

Massez la semoule avec de l'huile d'olive, sel et poivre. Faites bouillir l'eau, versez-la sur la semoule, couvrez et laissez cuire 20 minutes. Égrenez bien à la fourchette et laissez refroidir. Une fois la semoule froide, mettez les herbes, tomates et oignon puis assaisonnez avec le jus de citron et l'huile d'olive. Assurez-vous du bon assaisonnement.

Bon appétit!