



Fiche Recette

Taboulé à la menthe poivrée

Ingrédients

- 80 g de semoule
- 1 oignon
- ½ concombre
- 1 tomate
- Poivre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- le jus d'un citron
- feuilles de menthe

Préparation

Faites cuire la semoule 20 min dans 2 fois son volume d'eau. Egouttez et laissez refroidir.

Emincez très finement l'oignon et taillez le concombre en petits dés.

Pelez, épépinez les tomates et coupez-les également en petits dés.

Hachez la menthe en réservant quelques feuilles pour la décoration.

Mélangez tous ces ingrédients à la semoule.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure pour développer les saveurs.

Servir bien frais avec des feuilles de menthe en décoration.