

Le taboulé en héritage

Les beaux jours sont de retour, l'ami des grillades revient avec cette recette de ma maman entretenue par Doudou

Ingrédients:

- 300g Semoule de couscous moyenne
- 10 Tomates mûres
- 1 Concombre
- 1 Oignon nouveau
- 1 jus d'un citron
- Menthe fraîche
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Saladier
- Râpe manuelle

Préparation:

- Verser la semoule dans le saladier
- Couper les tomates en deux, les râper jusqu'à la peau dans le saladier
- Eplucher le concombre, les râper dans le saladier
- Couper l'oignon en deux, le râper dans le saladier
- Mélanger
- Presser le citron, ajouter le jus dans le saladier
- Verser 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Ajouter la menthe fraîche ciselée
- Saler, Poivrer, Goûter
- Réserver au frais

- Au moment de servir, goûter et ajuster les ingrédients

Bon appétit !