



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Taboulé aux tomates .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 concombre
- 3 tomates
- 4 c.à.s de jus de citron
- 5 c.à.s d'huile d'olive
- 500 g de couscous moyen
- Quelques feuilles de menthe
- Sel, origan, herbes de Provence

- La veille, cuire la semoule selon les recommandations du paquet, égrainer, laisser refroidir
- Ajouter le jus de citron, l'huile les aromates et assaisonnements
- Égrainer, mélanger et placer au réfrigérateur
- Peler, évider et détailler le concombre et les tomates
- Verser ces ingrédients sur la semoule et mélanger délicatement, assaisonner à convenance

Astuce : Cette recette offre une base, à chacun de personnaliser ce taboulé selon ses goûts

