

3 juin 2008

Salade de semoule à l'orientale



(pour 6)

- 1 paquet de semoule cuisson rapide (g)*
- 1 poignée de cranberries séchées*
- 50 g d'abricots secs moelleux*
- 400 g de tomates cerises*
- 2 ciboules hâchées*
- 1 poignée de feuilles de basilic, hâchées*
- 2 cs de ciboulette ciselée*
- jus d'un citron jaune*
- 2 cs d'huile d'olive*
- sel, poivre*

Faites cuire la semoule comme indiqué sur le paquet. Egrainez à la fourchette et laissez refroidir.

Pendant ce temps, recouvrez les abricots secs et les cranberries d'eau bouillante et laissez-les gonfler 30 minutes. Egouttez, ajoutez les cranberries et les abricots coupés en morceaux à la semoule, puis les tomates cerises coupées en 4, et les herbes. Ajoutez le jus de citron et l'huile, mélangez bien et assaisonnez. Réfrigérez au moins 1 h.