

9 septembre 2008

### **Taboulé de saucisson sec, cornichons, olives et thon**



(pour 2/3)

*4 tranches fines de saucisson sec  
100 g de thon en boîte  
75 g de semoule à couscous moyenne  
1 poivron rouge  
½ concombre  
10 cl d'eau  
2 cs de concentré de tomates  
5 cornichons  
1 cs d'olives noires  
1 cs d'olives vertes  
1 citron presse  
5 cl d'huile d'olive  
Tabasco  
Sel, poivre*

Portez à ébullition l'eau avec le concentré de tomates, le jus de citron et quelques gouttes de tabasco. Versez sur la semoule et faites-la gonfler.

Epluchez le concombre et taillez-le petits dés. Faites griller la peau du poivron sous le grill. Enfermez-le ensuite dans un sac plastique de congélation et attendez quelques minutes. Retirez-le puis retirez la peau facilement. Coupez en dés.

Hachez les olives et les cornichons grossièrement. Coupez le saucisson en petites lamelles. Emiettez le thon.

Ajoutez le tout à la semoule puis l'huile d'olive et mélangez délicatement. Réfrigérez.

Source : recette adaptée du magazine Cuisine Pratique.