



## Taboulé de Luolan

### Ingrédients :

- 800 gr de tomates (j'ai mis 1 kg)
- de la menthe
- du persil
- 250gr de semoule
- le jus d'un citron ou un et demi
- un ou deux oignons
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Sel et poivre.

Donc éplucher les tomates et les oignons, les couper en quartiers et mettre dans le mixer avec le persil et la menthe lavé et séché. Mixer jusqu'à l'obtention d'un « jus ». Verser sur la semoule. Rajouter l'huile d'olive et le jus de citron, sel et poivre; bien mélanger. Laisser au frais quelques heures (minimum 3heures).