

# Taboulé de la mer



Pour 4 personnes :

150 g de semoule de couscous

250 de crevettes

250 g de saumon fumé

3 tomates

2 pamplemousses

2 oignons blancs

Jus de citron

4 CS d'huile d'olive

Ciboulette

Sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Préparer la semoule comme indiquée sur le paquet. Bien égrainer et réserver au frais.
- Couper le saumon en lanières fines et réserver.
- Laver les tomates et les couper en petits dés. Peler et émincer finement les oignons.
- Peler le pamplemousse à vif et détacher les quartiers en récupérant le jus. Couper les quartiers en dés.
- Fouetter le jus de pamplemousse avec l'huile d'olives et le jus de citron.
- Saler et poivrer.
- Dans un saladier, mélanger la semoule, les dés de pamplemousse et de tomate, l'oignon émincé, les lanières de saumon, les crevettes et la sauce.
- Rectifier l'assaisonnement, ajouter quelques brins de ciboulette et servir frais.

