Taboulé au boulgour

A préparer le plus longtemps possible à l'avance, je le trouve toujours meilleur le lendemain...

Pour 4 goinfres :
Environ 350g de boulgour, si possible bio
Environ 5 à 6 belles tomates grappe (pour de la tomate grappe, je dirais de grosse taille, pour de la tomate normale je dirais taille moyenne, faut pas non plus mettre de la tomate à farcir!)
1 belle botte d'oignons nouveaux
de 1/2 à 1 bouquet de persil
de quelques branches à 1/2 bouquet de menthe
le jus de 6 à 8 citrons jaunes
huile d'olive,
sel
Ces quantités sont approximatives, c'est en voyant la couleur du résultat que je rajoute un peu de tomate pour dé-verdir ou un peu d'herbes pour dé-rougir.

Verser le boulgour dans un grand saladier.
Faire bouillir de l'eau dans une casserole et verser l'eau bouillante sur le boulgour juste de quoi arriver à niveau, pas plus. Mélanger et laisser gonfler tranquillement.
Préparer les oignons nouveaux et les couper en lamelles hyper fines. Epépiner les tomates et les couper en gros dés. Laver effeuiller sécher et hacher les herbes.
Quand tout cela est fait, normalement il ne doit plus rester d'eau dans le saladier, et le boulgour refroidi a dû gonfler. S'il reste de l'eau, égoutter le boulgour pour éliminer tout excès. Ajouter un peu d'huile d'olive et bien mélanger, les grains doivent être bien détachés et brillants
Ajouter oignons tomates et herbes, mélanger
Presser le jus de 6 citrons, verser, mélanger
Saler, remettre éventuellement de l'huile d'olive, goûter, rectifier. C'est là qu'en général j'ajoute encore le jus de 2 citrons...

Lacath, http://lacath.canalblog.com