Taboulé

<u>Ingrédients pour 4 personnes:</u>

3 tomates

1 concombre

1 oignon

200 ml de semoule

4 càs de jus de citron

4 càs d'huile d'olive

Du sel et du poivre

Du persil et de la ciboulette hachés (ou toutes autres herbes aromatiques)

Émincer les tomates (pelées et épépinées), le concombre et l'oignon.

Mélanger avec tout le reste des ingrédients.

Laisser reposer au frais au moins 4h pour faire gonfler la semoule.

On peut aussi rajouter des raisins secs (je déteste) et des dès de poulet...

gamellougamelle@canalblog