

Taboulé au concombre

Ingrédients pour 4 personnes

200 g couscous moyen
2 tomates
1 gros oignon doux
1 petit concombre
olives noires
1 bottillon persil
2 c. à café jus de citron
4 c. à café huile d'olive
1 c. à café menthe fraîche hachée
sel et poivre

Faites gonfler le couscous dans de l'eau froide salée (même volume d'eau que de couscous).

Séparer les grains avec une fourchette.

Préparez l'assaisonnement: citron, huile d'olive, menthe fraîche, sel et poivre.

Coupez les tomates, l'oignon et le concombre en petits morceaux. Hachez finement le persil.

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.

Ajoutez l'assaisonnement et les olives noires.

Saupoudrez de menthe fraîche.

Laissez reposer au moins une demi-heure au réfrigérateur. Servir frais.

Temps de préparation: 0:30

Classification: entrée froide/salade (plat), facile (difficulté)

Origine: Paquet de semoule Carrefour

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo