

Taboulé aux pamplemousses

Ingrédients pour 8 personnes

125 g semoule couscous
200 g chair de crabe
150 g crevettes
1-2 oignons blancs
1 pamplemousse blanc
1 pamplemousse rose
1 citron
persil frais
3 c. à café huile d'olive
1 c. à café moutarde
1 c. à café tabasco
3 tasse eau

La veille, bien peler à vif les pamplemousses et les couper en petits morceaux. Faire mariner la graine de couscous avec les morceaux de pamplemousse, les oignons émincés, le jus de citron et l'eau. Le jour même, incorporer le reste des ingrédients. Bien mélanger et mettre au frais.

Classification: entrée froide/salade (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Nicole, notre voisine de Meylan

Date: 20.07.2005

Enregistré par: démo