



La cuisine Méridionale de Marie « Chez Bacchus »

Entrée

Recette du Taboulé Libanais

Préparation : 10 mn

Cuisson : 0 mn

Repos : 45 mn

Temps total : oh 55 mn

Pour 6 personnes :

- 4 belles tomates
- 1 gros oignon blanc doux
- 2 à 3 citrons
- huile d'olive
- Menthe ou Persil
- 125 g de semoule grain moyen

De préférence, cette recette se prépare la veille pour le lendemain.

Préparation :

- Mettre la semoule dans un saladier
- Presser les citrons pour le jus et mesurer la quantité obtenue
- Mettre autant d'huile d'olive que de jus de citron et mélanger
- Verser le mélange sur les grains et mélanger pour bien les imbiber puis réserver 1h au frais recouvert d'un film
- couper en très petits cubes les tomates
- Couper en très petits cubes les oignons
- Sortir les grains du frais et goûter. Si grains trop durs, recommencer 1 jus de citron et l'équivalent d'huile
- Lorsque les grains sont bons, ajouter tomates et oignons et mélanger

Service :

En entrée, rajouter des feuilles de menthe ciselées juste avant le service

