

# Taboulé

avec La vache qui rit® Formule Plus



## Ingrédients pour 10 convives

- Semoule de blé moyenne 250 g
- Eau 17,5 cl
- Tomates 250 g
- Concombres 100 g
- Poivrons 50 g
- Oignons blancs 50 g
- Raisins secs 25 g
- Olives noires dénoyautées 10 pièces
- Menthe ± 5 g
- Jus de citron 1,5 cl
- Huile d'olive 2,5 cl
- Vinaigrette 5 cl

## Mise en œuvre

Disposer la semoule dans une plaque profonde. Verser l'eau bouillante et l'huile d'olive sur la semoule. Couvrir et attendre 5 min avant de l'égrainer.

Laver et détailler tous les légumes en petits morceaux. Incorporer les légumes à la semoule.

Assaisonner avec du sel, du jus de citron et de l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser et décorer avec les olives noires.

