

Taboulé au raisin

CUISIMAGES

Réf :
1005

Type :
Entrée
froide

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
5 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de semoule (couscous moyen)
- ¼ d'oignon / ¼ de concombre
- ¼ de poivron rouge / ½ tomate
- ¼ de citron jaune
- 1 poignée de raisins secs

Vinaigrette :

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de vinaigre d'alcool au citron
- Sel et poivre du moulin



Mesurez la même quantité d'eau que de semoule et portez à ébullition avec 1 filet d'huile d'olive. Retirez la casserole du feu, versez la semoule et couvrez.

Plongez les raisins dans un bol d'eau tiède.



Pelez l'oignon et coupez le très finement.

Coupez le poivron en dés minuscules.



Pelez le concombre et la tomate, retirez les pépins et coupez les en tout petits dés.

Coupez la pulpe du citron en petits dés et gardez le jus pour la vinaigrette.



Egrainez la semoule à l'aide d'une fourchette.

Versez la dans un saladier avec l'oignon, le poivron, le concombre, la tomate et la pulpe de citron.



Egouttez les raisins secs et ajoutez les au taboulé.

Ajoutez ensuite l'huile d'olive, le vinaigre au citron, le jus de citron; salez et poivrez.

Mélangez bien le tout et réservez au frais.



Conseils
Variante
Vin

Gerrouan