



# CUISINEZ...



## Taboulé de semoule à la menthe

Temps de préparation : 10 minutes

Entrée – facile



### Ingrédients (pour 4 pers)

- 400g de semoules couscous
- 5 tomates
- 1 concombre
- 1 oignon rouge CUISINEZ...
- 1 oignon doux CUISINEZ...
- 20 cl de jus de citron
- 20 cl d'huile d'olive
- Feuilles de menthe
- Persil
- Ciboulette



## Préparation de la recette :

1. Mettez la semoule dans un grand saladier.
2. Ajoutez le jus de citron, l'huile, les feuilles de menthe, le persil et la ciboulette.
3. Coupez en petits dés les tomates, les oignons et le concombre.  
Mélangez avec la semoule.
4. Mettez au frais pour plus de saveurs.



*Se prépare la veille pour être dégusté bien frais !*

