

La popotte de Thisa

Taboulet



Préparation: 30 mn /**Temps au frais:** 2h

Ingrédients pour 4 personnes :

350g de semoule grain moyen

1 concombre

1 poivron rouge

3 belles tomates

1 oignon

Feuilles de menthe, jus de citron

4 c à soupe d'huile d'olive

Les différentes étapes :



Verser la semoule non cuite dans un saladier, ajouter le jus de citron et l'huile d'olive. Bien remuer le tout à l'aide d'une fourchette.

Laver et éplucher l'oignon, le poivron, le concombre . Mixer légèrement ou couper en petits dès tous ces légumes et ajouter-les à la préparation. Remuer.

Laver et peler les tomates. Découper-les en dès et les incorporer à la semoule.

Pour l'assaisonnement ajouter une dizaine de feuilles de menthe ciselées, doser à votre convenance. Saler, remuer.

Couvrir votre saladier et le placer au réfrigérateur pour 3h.

Venir de temps en temps brasser la préparation à l'aide d'une fourchette pour permettre à la semoule de s'aérer, ajuster l'assaisonnement si besoin, sel, huile d'olive, citron, menthe.

Servir avec...

Un vin rouge sec assez puissant en goût.

Bon appétit.

