

## RECETTE FOND DE PLACARD

# TABOULÉ VERT



4 PERSONNES



15 MIN



5 MIN

### FICHE INGRÉDIENTS

- 200 g de semoule
- 200 g de petits pois
- 1 petit concombre
- 2 oignons nouveaux
- 1 citron
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 feuilles de menthe fraîche
- Sel et poivre du moulin



### PRÉPARATION

1. Versez la semoule dans un saladier avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et mélangez.
2. Faites bouillir 200 ml d'eau et versez ensuite sur la semoule. Remuez puis couvrez et laissez refroidir 5 min. Égrainez à l'aide d'une fourchette. Laissez refroidir complètement.
3. Emincez les oignons nouveaux, hachez la menthe.
4. Epluchez et coupez le concombre en petits dés. Egouttez et rincez les petits pois.
5. Mélangez le jus de citron, le sel, le poivre et 5 c. à soupe d'huile d'olive.
6. Mélangez la semoule avec la sauce au citron, les oignons émincés, le concombre et les petits pois.
7. Réservez au frais pendant 30 min.

BON APPÉTIT LES AFICIONETTO !

**Netto**