

Taboulé Pamplemousse, Avocat, Pistaches, et Menthe

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- SEMOULE (COUSCOUS)	250g
- EAU	350 ml
- HUILE D'OLIVE	1 + 2 c à soupe
- BEURRE	1 noisette
- PAMPLEMOUSSE(S)	1 rose
- AVOCAT(S)	1
- MENTHE FRAICHE	10 feuilles
- PISTACHES	1 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites bouillir l'eau avec du sel et l'huile. Retirez du feu et versez la semoule. Couvrez. Laissez infuser quelques minutes puis ajoutez le beurre. Egrainez ensuite à l'aide d'une fourchette et laissez refroidir.
- Pelez à vif le pamplemousse et coupez-le en dés. Placez dans un plat creux.
- Détaillez également l'avocat en dés et ajoutez-le dans le plat creux avec la menthe ciselée.
- Arrosez avec le jus de citron et 2 c à soupe d'huile d'olive.
- Dans un grand plat, mélangez la semoule froide avec le mélange préparé. Ajoutez les pistaches légèrement concassées. Salez et poivrez généreusement.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.