

Taboulé aux Ananas et au Raisins

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|---------------------|
| - SEMOULE (COUSCOUS) | 300g |
| - ANANAS | 8 tranches + le jus |
| - RAISINS SECS | 50g de noirs |
| - BEURRE | 4 noisettes |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans une casserole, placez la quantité nécessaire d'eau pour faire cuire les 300g de couscous (dépend de la marque).
- Retirez du feu puis ajoutez le couscous, le jus d'ananas et les raisins secs.
- Attendre environ 5 minutes puis avec une fourchette, émiettez le couscous en ajoutant le beurre.
- Salez, poivrez et ajoutez les ananas coupés en morceaux.
- Réservez au frais.