

Taboulé de Concombre, Menthe et Féta

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- SEMOULE (COUSCOUS)	250g
- BEURRE	un peu
- RAISINS SECS	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe + un peu
- CITRON(S) VERT(S)	2
- MENTHE FRAICHE	10 feuilles
- CONCOMBRE	1
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- OLIVE(S) NOIRES(S)	qq. de Nyons
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Faites tremper les raisins secs dans un peu d'eau tiède.
- Faites cuire la semoule le temps nécessaire dans de l'eau salée avec un peu d'huile d'olive.
- Lorsque l'eau est tout absorbée, ajoutez quelques noisettes de beurre et égrainez la semoule avec une fourchette en intégrant les raisins secs égouttés.
- Passez au hachoir le jus de citron avec l'huile, sel, poivre et les feuilles de menthe entière.
- Versez ce mélange sur la semoule refroidie et homogénéisez.
- Coupez le concombre en petites frites (à l'aide d'une mandoline) et ajoutez-les au taboulé.
- Poivrez la fêta et coupez-la en dés puis intégrez-la à la semoule.
- Au moment de servir, ajoutez encore quelques olives de Nyons dénoyautées.

