

Taboulé Concombre, Melon et Menthe

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SEMOULE (COUSCOUS)	240g
- BEURRE	un peu
- MELON(S)	1/2
- CONCOMBRE	1/2
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1/2
- MENTHE FRAICHE	20 feuilles
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- HUILE D'OLIVE	2-3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- 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. Laissez complètement refroidir.
- Ciselez les feuilles de menthe. Détaillez le concombre en petits dés. Coupez le melon en dés un peu plus gros.
- Arrosez ce mélange de jus de citron et d'huile. Salez et poivrez.
- Versez le tout sur la semoule refroidie et homogénéisez. Filmez et réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

