

## *Taboulé aux Légumes du Sud et Abricots Secs*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	400g
- ABRICOTS SÉCHÉS	10-12
- OIGNON(S)	1 petit
- COURGETTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CAROTTE(S)	2-3
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20-25
- TOMATES CONFITES	10-12
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire au micro-onde pendant 5 minutes sous un film alimentaire.
- 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.
- Emincez l'oignon finement.
- Coupez la courgette en petits dés.
- Faites revenir les dés de courgette et l'oignon dans un peu d'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez la gousse d'ail pressée. Laissez refroidir.
- Coupez les tomates confites en gros morceaux.
- Dénoyautez les olives.
- Coupez également les abricots en 2 ou 3.
- Dans un grand plat creux, mélangez les carottes précuites, la semoule froide, le mélange courgette-oignon, les dés d'abricots secs, les olives dénoyautées et les tomates confites. Ajoutez un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez généreusement.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

