

Taboulé Menthe - Basilic - Concombre - Melon et Féta

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SEMOULE (COUSCOUS)	350g
- EAU	500 ml
- BEURRE	2 noix
- HUILE D'OLIVE	3-4 c à soupe
- CONCOMBRE	½
- MELON(S)	1/4
- MENTHE FRAICHE	20 feuilles
- BASILIC	20 feuilles
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	300g
- 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 et coupez le concombre en petits dés.
- Pelez, épépinez et coupez le melon.
- Détaillez également la féta en dés et poivrez-les.
- Ciselez la menthe et le basilic.
- Arrosez la semoule froide avec l'huile puis intégrez le concombre, le melon, le basilic, la menthe et les $\frac{3}{4}$ de la féta. Mélangez. Rectifiez l'assaisonnement.
- Formez un monticule avec la semoule garnie puis déposez le reste de féta sur le tout.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.