



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Taboulé à l'huile d'olive goût à l'ancienne

Recette proposée par :

Stéphanie du blog Aux délices de Fany

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 1h

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de semoule
- 250 g de tomate
- 250 g concombre
- 100 ml de jus de citron
- **100 ml d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- Persil/ menthe
- Sel/poivre
- 1 oignon blanc



Préparation :

- Epluchez la tomate, l'oignon.
- Lavez et coupez le concombre, retirez les pépins.
- Dans un quickchef, hachez l'oignon, puis la tomate, puis le concombre.
- Dans un récipient, versez la semoule, ajoutez les éléments hachés.
- Versez le jus de citron, l'huile d'olive.
- Ciselez la menthe et le persil.
- Assaisonnez, mélangez et laissez reposer 1h au réfrigérateur.