

# Taboulé



## Ingrédients

- 200 grammes de semoule à couscous moyenne
- 2 tomates
- 1 oignon
- 2 citrons
- Quelques branches de persil
- Quelques branches de menthe
- 1 poignées de raisins secs
- 80ml cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel



## Préparation

- Dans un grand saladier, verser la semoule.
- Verser l'huile d'olive, ajouter le jus de citron et le sel.
- Couper les tomates en petits cubes et émincer l'oignon.
- Hacher le persil et la menthe finement.
- Ajouter tous les ingrédients dans le saladier et bien mélanger.
- Laisser reposer le taboulé au frais minimum 1 heure.
- C'est prêt à être dégusté !