

Taboulé d'après Jean-Pierre Bernard

Les ingrédients

- 500 gr tomates
- 3 citrons
- 400 gr semoule de blé dur
- 20 cl huile d'olive
- 1 oignon blanc
- (menthe)

La Méthode

- 1 - Mettre la semoule dans un saladier, ajouter l'huile et mélanger, puis ajouter le jus des citrons pressés.
 - 2 - Découper les tomates en petits cubes, les ajouter avec le jus sur la semoule.
 - 3 - Ajouter l'oignon coupé en très petits morceaux.
 - 4 - Réserver au frais pendant 2 heures.
 - 5 - Mélanger de temps en temps.
 - 6 - Ajouter la menthe si vous aimez.
- Vous pouvez ajouter des pois chiches pour obtenir un repas complet végétarien.