

TABOULE d'ISA

Pour ceux qui ont particulièrement appréciés le taboulé d'Isabelle, voici la recette mais comme d'hab. certains éléments sont laissés à votre appréciation. Et oui Isabelle cuisine à l'instinct...

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 1 concombre
- 1 tomate par personne
- 2 oignons
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de coriandre
- 1 bouquet de menthe
- sel
- poivre (5 baies)
- huile d'olive
- 1 citron
- 1 paquet de semoule de 500 g de grain moyen

Dans un saladier mettre la semoule et arroser d'un verre d'eau salée bouillante pour faire gonfler la semoule. Emietter avec les doigts (attention c'est chaud). Ajouter le concombre coupés en tout petit bout (type mirepoix) et les tomates coupées également en tout petit bout.

Mélanger et ajouter le sel, le poivre, les oignons, persil, coriandre et menthe hachés, le jus du citron et l'huile d'olive (quantité à déterminer....) mais surtout vous faites tout ça avec AMOUR, c'est là son secret ! ! ! !

A préparer la veille.