Taboulé

Ingredients pour 4 personnes

1 bol de semoule fine
2 à 3 tomates
1 bouquet de persil frais
Quelques feuille de menthe fraiche
1 oignon vert
1 citron
3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre noir

Mettre la semoule dans un grand bol. Ajouter un peu d'eau et laisser gonfler quelques minutes
Couper les tomates en petits dés très fins. Hacher finement le persil. Ciseler la mente.
Emincer très finement l'oignon vert.
Ajouter tous les ingrédients coupés dans le bol avec la semoule.
Presser le citron et verser le jus. Ajouter l'huile. Saler et poivrer selon votre goût.
Bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une préparation homogène.
Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de servir.