Taboulé

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 200g de couscous moyen
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de menthe
- 1 bouquet de coriandre
- 4 tomates
- 1/2 concombre
- des épices
- 3 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 citron

Préparation:

Mettez le couscous dans un saladier, couvrez-le d 'eau chaude. Laissez ainsi quelques minutes en remuant de temps en temps les graines à la fourchette pour aérer le couscous. Lorsque l'eau a été complètement absorbée par le couscous.

Lavez les tomates, épépinez-les.
Épluchez le concombre. Coupez-les en petits dés. Épluchez les oignons et émincez-les finement.
Ajoutez le tout au couscous, arrosez d'huile d'olive, du jus de citron et mélangez.

Pour finir, hachez finement les herbes au couteau et ajoutez-les à la salade, mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement si c'est nécessaire et placez le tout au frais au moins 2 heures.

Bonne dégustation!