

La fameuse recette du taboulé de Bertrand

Ingrédients :

- 500 gr de semoule moyenne
- 500 gr de tomate
- 1 gros oignons ou 5 petits
- 0,4 L d'eau
- 0,2 L d'huile d'olive
- 0,1L de jus de citron
- un bon bouquet de persil et de menthe
- sel, poivre
- option : 1 boite de 200 gr crevette, 125 gr raisin sec, 1 citron

Dans un grand saladier, verser les liquides (eau, huile, citron), le sel et le poivre puis la semoule.
Pendant que le semoule absorbe le liquide.

Couper les tomates en petits cubes.

Hacher l'oignon.

Ciseler le persil et la menthe.

En option vous pouvez ajouter des raisins secs, des crevettes, citron en fin quartier ou tout autre.

Mélanger le tout.

Mettre au frais pendant 3 à 4 heures.

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Décorer le plat avec une rondelle de citron et quelques brins de menthe.