

# Recettes d'entrées internationales

## Taboulé classique

### Ingrédients pour 2 personnes

- 175 gr de semoule moyenne pour couscous
- 1 belle tomate bien mûre
- 6 cornichons
- 20 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café d'estragon ciselé
- 1 cuillère à café de coriandre ciselé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre
- Menthe (facultatif)

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Verser la semoule dans un plat creux.

Mettre l'eau dans une casserole et y ajouter le cube de bouillon de volaille.

Porter à ébullition.

Verser le bouillon sur la semoule et mélanger avec une fourchette.

Couvrir le plat avec une assiette et laisser reposer 1 mn.

Ajouter ensuite l'huile d'olive.

Détacher les grains avec une fourchette ou à la main.

Couper les tomates en petits dés.

Couper les cornichons en rondelles.

Ajouter tomates et cornichons à la préparation (semoule).

Ajouter l'estragon ciselé et la coriandre ciselée.

Poivrer et mélanger le tout.

Ciseler la menthe, l'ajouter à la préparation et mélanger. (facultatif).

Mettre au frais avant de servir.