

Taboulé libanais

Ingrédients :

- 200g de boulghour
- 2 grosses tomates
- un demi-concombre
- un oignon blanc
- un citron
- huile d'olive
- sel



Préparation :

Faire cuire le boulghour (dans 2 fois son volume d'eau bouillante salée).

Pendant ce temps, émincer l'oignon, couper les tomates et le concombre en petits dés et ciseler la menthe. Réserver.

Mélanger le boulghour avec les tomates, l'oignon et la menthe.

Assaisonner avec le jus de citron et de l'huile d'olive (environ 3 cuillères à soupe). Saler à votre convenance si besoin.

Placer au réfrigérateur et manger bien frais, comme accompagnement d'un barbecue par exemple.