

Taboulé

Temps de préparation : **15 min**

Temps total : **15 min**

Portion(s) : **6**

Ingrédients

- 2/3 tasse couscous (semoule de blé)
- 2/3 tasse eau bouillante
- 1 c. à thé bouillon de poulet
- 2 bottes de persil frais
- 10 feuilles de menthe
- 1 gousse d'ail
- 4 échalotes (oignons verts)
- 3 tomates italiennes épépinées ou 1 1/2 tomate normale
- 1/2 concombre anglais
- 2 citrons pressés
- 1/2 tasse huile d'olive
- Sel au goût
- Poivre au goût

Préparation

1. Faire tremper le couscous dans l'eau bouillante et le concentré de bouillon de poulet pendant environ 10 minutes. Séparer les grains à la fourchette par la suite. Mettre le couscous dans un grand bol.
2. Hacher le persil, la menthe, l'ail et les échalotes finement. Les déposer dans le grand bol.
3. Couper les tomates épépinées et le concombre en petits dés et les ajouter au reste des ingrédients.
4. Fouetter l'huile d'olive avec le jus de citron, le sel et le poivre. Ajouter la vinaigrette à la salade et bien mélanger.