

Taboulé aux Olives Noires

Assaisonnement astucieux avec les dosettes vinaigrette...

- 4 Pers.
- 15 Min.

Facile à préparer, le taboulé se décline en de nombreuses recettes fraîches et savoureuses. Le traditionnel taboulé libanais se prépare avec de la menthe fraîche, de la coriandre et un peu de boulgour. Le taboulé marocain est réalisé quant à lui sur une base de semoule, la même qui est utilisé pour le couscous.

Ce taboulé signé Tramier est agrémenté de concombre, tomates cerise, herbes fraîches et olives noires. Il est également possible de préparer son taboulé sur une base de quinoa, le fameux « blé des Incas ».

Ingrédients

- 200 g de graines de couscous moyennes
- 1 botte de coriandre
- 150 g de tomates cerise
- 1 concombre
- 150 g d'olives noires à la grecque dénoyautées Tramier
- 3 dosettes de vinaigrette Tramier
- sel, poivre

Préparation

Préparer la graine de couscous comme indiqué sur le paquet. Laver et hacher finement la coriandre.

Laver les tomates cerise, couper en lamelles.

Eplucher et couper en dés le concombre.

Verser la graine de couscous dans un saladier. Ajouter les tomates cerise, les dés de concombre, le persil et les olives noires coupées en rondelles.

Arroser le taboulé de vinaigrette en dosette. Saler et poivrer bien.

Mélanger à nouveau et garder au frais jusqu'au moment de servir.