

TABOULÉ LIBANAIS



Pour 4 personnes | Préparation : 15 minutes

2 citrons

30 g de boulgour fin

2 grosses tomates

1 grosse botte de persil

Pressez les citrons et mettez le jus dans un saladier.

Ajoutez le boulgour sur le jus de citron avec un peu de sel et poivre. Mélangez et réservez.

Épluchez les tomates, épépinez-les et coupez-les en petits dés puis ajoutez-les sur le boulgour sans remuer.

Hachez finement le persil et ajoutez-le sur les dés de tomates.

Ajoutez 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Mélangez soigneusement l'ensemble et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Servez aussitôt.



Pour plus de saveurs, laissez 30 minutes au frais avant de servir.

