



Taboulé à la grecque

Facile - Pour 6-8 pers- Prép : 10 min- Cuisson: 1 min 30

**Boulghour ou Semoule de blé-Oignon rouge-Tomate-Courgette crue-Jus de citron
Feuilles de menthe- Féta- Sel et Poivre du Moulin**

Préparez votre boulghour ou semoule comme indiqué sur le paquet.

Mettre dans un saladier au frais jusqu'au complet refroidissement.

Pelez votre courgette et coupez là en dés.

Épépiner les tomates et détaillez-les en petits morceaux.

Coupez l'oignon rouge en fine rondelles.

Ajoutez tous les légumes à votre boulghour ou semoule froide.

Arrosez le tout d'huile d'olive et de jus de citron.

Ciselez quelques feuilles de menthe.

Quelques dès de feta, sel, poivre.