**TABOULE**

**Pour 6 à 8 personnes**

**250 g de Semoule moyenne**

**8 à 10 Tomates coupées en dès**

**5 Oignons nouveau coupés petits**

**1 bouquet de Persil et 1 bouquet de menthe ciselés**

**Une quinzaines d’Olives noir ou verte**

**Une vinaigrette à la moutarde et bien vinaigrée ou citronnée (selon les goût), environ 10 à 15 cl**

La veille mélanger la semoule et les tomates, tasser et réserver au frais pour la nuit

Le lendemain ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger

Gouter, rectifier l’assaisonnement et réserver au frais 2h avant de servir

**LA TABLE DES PLAISIRS**