

# **TABOULÉ SALÉ AUX AGRUMES ET ÉPICES DU MONDE**

PRENDRE **250 GR DE SEMOULE** « J'AI PRIS LE COUSCOUS PARFUMÉ AUX ÉPICES DU MONDE » DE TYPIAK ET PRÉPARER SELON LES CONSEILS INSCRITS SUR LE PAQUET

LAISSER GONFLER LA SEMOULE, Y AJOUTER 50 GR DE RAISINS SECS

PRÉLEVER LE ZESTE DE :

- **1 ORANGE**
- **1 CITRON**

ET ENSUITE LES PELER À VIF ET COUPER EN PETITS DÉS

COUPER EN PETITS DÉS :

- **2 TOMATES**
- **1 CAROTTE**
- **1 PETIT PANAIS**
- **100 GR DE POIVRONS ROUGES (CRUS OU CUITS)**

PRÉPARER UNE VINAIGRETTE AVEC

- **LES ZESTES PRÉLEVÉS**
- **LE JUS D'UNE ORANGE**
- **LE JUS D'UN CITRON**
- **4 CS D'HUILE D'OLIVE**
- **1 CS DE VINAIGRE DE CIDRE**
- **1 CC DE CANNELLE**
- **SEL ET POIVRE**

MÉLANGER ET RAJOUTER DU JUS DE CITRON AU BESOIN