

Ingrédients

Semoule

- 300 gramme semoule de couscous moyenne
- 50 gramme huile d'olive, 1/2 Gobelet
 - Le jus de 1 citron
- 50 gramme d'eau, 1/2 Gobelet
 - 1 c. à café rase sel fin

Garniture

- 1 gros oignon blanc nouveau
- 10 feuilles de menthe fraîche lavée
- 1 poivron, couleur au choix ;)
 - 4 tomates
- 1 Concombre, épluché 1 rang sur 2
- Pour la déco : 2 feuilles de menthe fraîche lavée

Préparation

Semoule

Peser les 300g de semoule de couscous Moyen.

Ajouter 1/2 gobelet d'huile d'olive, 1 gobelet d'eau, 1 c à c de sel fin et le jus d'un citron.

Mélanger le tout **15 sec/vitesse 4**.

Débarrasser et réserver dans un saladier.

Garniture

Eplucher et couper en 2 un gros oignon frais nouveau.

Le mettre dans le bol **5 sec/vitesse 5**, avec une dizaine de feuilles de menthe fraîches.

Raclar les parois avec la spatule de façon à rassembler le tout dans le fond du bol.

Incérer dans le bol le poivron coupé en 4 et épépiné.

Programmer **4 sec/vitesse 5**.

Raclar les parois avec la spatule de façon à rassembler le tout dans le fond du bol.

Ajouter les tomates coupées en 4 et le concombre épluché un rang sur 2.

Programmer **5 sec/vitesse 5**.

Raclar les parois avec la spatule de façon à rassembler le tout dans le saladier avec la semoule.

Finition

Mélanger copieusement et réserver aux frais 1/2 heures avant de consommer.