

# Taboulé fruité

Besoin d'une idée de recette simple et pleine de fraîcheur pour cet été ? Laissez-vous tenter par ce subtil taboulé sucré-salé aux graines de grenade et Pois Chiches Bonduelle qui vous fera voyager.



Facile



2 personnes



10 min



15 min

## Ingrédients pour 2 personnes

1 boîte de pois chiches Bonduelle cuits dans très peu de jus format  $\frac{1}{4}$  (130g)

100g de semoule

50g de grains de grenade

1 bouquet de persil

1 citron vert

Sel, poivre, huile d'olive

## Étape 1

Portez 100ml d'eau à ébullition puis versez l'eau bouillante dans 100g de semoule.

## Étape 2

Mélangez bien. Couvrez et laissez reposer pendant 10 minutes.

## Étape 3

Assaisonnez la semoule avec du sel, du poivre, le jus d'un citron vert et un filet d'huile d'olive.

## Étape 4

Incorporez les grains de grenade (50g) et le persil finement haché. Mélangez le tout.

## Étape 5

Ajoutez la boîte de pois chiches Bonduelle cuits dans très peu de jus et laissez reposer au frais pendant 1h avant de déguster.