

SALADE : TABOULÉ LIBANAIS



CUISINEZ VOTRE TABOULÉ LIBANAIS

Recette illustrée du **taboulé libanais**. Un **taboulé** équilibré pour faire le plein de vitamines et de vitalité.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

1 bouquet de persil plat 200 g de boulgour 1 citron 6 cuillers à soupe d'huile d'olive 1 petite tomate Sel et poivre Des **ciseaux** Un grand bol 4 grands verres

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Faire cuire le boulgour en suivant les instructions indiquées sur le paquet. Laisser refroidir le boulgour. Laver le persil. Couper le persil avec les ciseaux. Couper la tomate en petits morceaux. Mélanger le boulgour et le persil. Ajouter les morceaux de tomate. Presser le citron. Ajouter le jus de citron et l'huile d'olive et mélanger le taboulet. Servir le taboulet dans des grands verre.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr