

Taboulé de Chou-Fleur Et de Brocoli

Pour 4 Personnes

Ingrédients	Quantité
Brocoli	1 petit
Chou-fleur	1 petit
Citron jaune	1
Oignon Nouveau	1
Raisins Secs	1 petite poignée
Semoule	1 verre à moutarde
Huile d'Olive	3 CàS
Sel, Poivre	

Dans un saladier, mettez votre semoule et rajoutez la même quantité d'eau bouillante.

Laissez gonfler votre semoule puis égrainez la avec une fourchette.

Dans un autre saladier, à l'aide d'une râpe, râpez finement votre brocoli et votre chou-fleur.

Mélangez-y la semoule.

Assaisonnez avec votre huile d'olive, votre jus de citron, l'écorce de votre citron râpée, l'oignon ciselé, sel et poivre.

Mélangez bien le tout et servez très frais.