

Le taboulé aux agrumes

Ingrédients :

500g de semoule de couscous

750g d'oranges pelées et épluchées

750g de pamplemousses pelés et épluchés

le jus de 3 citrons

Faire la veille mais ajouter la vinaigrette le jour même

Le plus gros du travail se fait à l'épluchage des agrumes! Il faut retirer toutes les petites peaux blanches qui sont amères.

Ensuite on pèse la semoule, on y verse les oranges et pamplemousses préparés.

On verse le jus de 3 citrons bien mûrs et on mélange le tout.

On filme la préparation et on laisse au réfrigérateur au minimum une nuit.

Le lendemain il suffit d'assaisonner la salade d'une vinaigrette avant de servir.