

Taboulé à la grenade

Pour 2-3 personnes

140g de semoule

175g d'eau bouillante

1/2 botte de radis

1/2 grenade

50g de feta

1 tomate verte genre green zebra

1 cuil à soupe de graines de courge

Quelques feuilles de menthe

Versez les graines de semoule dans l'eau bouillante et laissez-les gonfler. Une fois que c'est fait décollez les graines en grattant avec une fourchette, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et mélangez.

Lavez et coupez les radis en rondelles, récupérez les graines de grenade, coupez la feta en morceaux, idem pour la tomate et ciselez les feuilles de menthe.

Mélangez tout ces ingrédients à la semoule ainsi que les graines de courge, rajoutez un peu d'huile d'olive si besoin et bon appétit.