

# TABOULÉ AUX DEUX CREVETTES

Juin 2007 (Actualisé en juin 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 125 g de semoule précuite grain moyen
- ★ 150 g de crevettes grises
- ★ 150 g de petites crevettes roses
- ★ 2 tomates fermes (Roma ou grappe)
- ★ 1 avocat
- ★ 1 petit poivron jaune
- ★ 2 citrons verts
- ★ 1 citron jaune
- ★ 4 brins de persil
- ★ 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Bol, Passoire, Saladier

Préparation : 20 mn

Repos : 6h00

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 8,40 € (soit 2,10 € par personne)



## Recette :

Presser les citrons verts dans un bol à travers une passoire afin d'éliminer les pépins. Verser la semoule dans un saladier, ajouter le jus des citrons; bien mélanger. Presser le citron jaune dans le bol à travers une passoire. Ouvrir l'avocat en deux, ôter le noyau, le peler, couper la chair en petit dés et mettre dans le jus de citron. Laver et couper en quatre les tomates, éliminer le jus et les pépins, détailler la pulpe en petits dés. Laver et essuyer le poivron, le couper en deux, éliminer le pédoncule, les graines et les parois blanches internes; le détailler en petits dés. Ajouter à la semoule les dés de tomates, de poivron et d'avocat, 12,5 cl d'eau, l'huile, le vinaigre, saler et poivrer. Aérer le mélange à l'aide d'une fourchette.

Couvrir avec du film alimentaire et laisser 6 heures au réfrigérateur. Décortiquer les crevettes, réserver au frais. Une heure avant de consommer, ciseler finement le persil, ajouter à la préparation, ainsi que les crevettes, bien mélanger. Servir frais.

**i** Tous les ingrédients végétaux (Avocat, tomates, poivron) doivent être coupés en tous petits dés de 5 mm de côté maximum pour une belle harmonie des couleurs et une homogénéité du plat.

## Boisson :

Un Tavel rosé servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.