AiL MA COCOTTE!

LE TABOULÉ DE ROSELYNE

- Mettez la semoule à tremper dans le même volume d'eau pendant 45 mn.
- Réhydratez tous les raisins secs en les mettant au moins 30 mn dans un grand bol avec 2 verres d'eau.
- Pendant ce temps, pelez les tomates (cf. en bas de cette page pour choisir la technique que vous préférez). Coupez-les en petits cubes de +/- 1 cm.
- Effeuillez l'estragon et le persil et hachez-les grossièrement. Ciselez finement la ciboulette et la ciboule.
- Pressez le jus du citron. Dans un bol, mélangez le vinaigre, le jus de citron, le sel, le poivre. Puis émulsionnez avec l'huile d'olive.
- Quand la semoule est prête (l'eau doit être complètement absorbée), égrainez à la fourchette. Égouttez les raisins secs et rassemblez tous les ingrédients dans un grand saladier, sans oublier les olives et terminez par la vinaigrette. Mélangez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez ce taboulé quelques heures au réfrigérateur, et au minimum 1h00, avant de le servir. Vous pouvez également le faire la veille.

💡 Pour peler facilement les tomates : plongez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante en ayant pris soin au préalable d'entailler leur peau d'une petite croix.
Vous pouvez également utiliser un épluche-tomates. Cliquez ici si vous ne connaissez pas cet ustensile.
Dernière possibilité, pratique pour les tomates qui ont des replis comme les cœurs de bœuf et qui sont difficiles à éplucher avec un épluche-tomates : faites une croix sur la tomate avec un couteau, à l'opposé du pédoncule, puis mettez-la 30 secondes à 900 watts au micro-ondes. La peau ne s'enlèvera pas aussi facilement qu'avec de l'eau bouillante mais se pèlera tout de même aisément.

Ingrédients pour 6 pers. :

4 à 5 **tomates** selon leur taille
75 g de **raisins secs sultanine** (dorés)
75 g de **raisins secs de Corinthe** (noirs)
400 g de **semoule de couscous moyenne**
1 pot d'**olives**, noires ou vertes selon votre goût, si possible légèrement pimentées
8 tiges de **ciboule** (à défaut 4 oignons nouveaux)
1 bouquet de **ciboulette**
1 bouquet d'**estragon**
1/2 bouquet de **persil**
1 jus de **citron**
2 c. à soupe de **vinaigre balsamique**
6 c. à soupe d'**huile d'olive**
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez varier les herbes aromatiques. Vous pouvez rajouter du concombre.