



TABOULÉ ABRICOT-ROMARIN SALADE FROIDE

MATIÈRES PREMIÈRES

1.000 g - Semoule moyenne
200 g - Huile d'olive
100 g - Raisins secs
25 g - Sel fin
1.500 g - Eau +/- 0°C
100 g - Baies de gogi
25 g - Jus de citron

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

200 g - Marinade Abricot Romarin
PUR & NATUR (Réf : 87350)

Garniture :

400 g - Filet de poulet cuit
200 g - Maïs
200 g - Tomates cerises
400 g - Abricot sec
400 g - Courgettes
400 g - graines de courge

PRÉPARATION

Mélanger la semoule moyenne avec l'huile d'olive, les raisins secs et le sel fin.
Réhydrater le tout avec l'eau, le jus de citron et la Marinade Abricot-Romarin Pur et Natur.
Couper les tomates cerise en deux. Tailler les courgettes en julienne. Couper le poulet cuit en dés.
Couper les abricots en petits dés.
Mélanger le tout. Ne pas oublier le maïs et les graines de courge.
Laisser reposer au frais 3 heures au minimum. Bien mélanger à nouveau.
Le taboulé est prêt.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

