

# TABOULÉ À LA LIBANAISE

*200 g de semoule de couscous  
2 tomates hachées  
1/2 concombre coupé en petits dés  
1/2 poivron rouge coupé en petits dés  
1/2 poivron vert coupé en petits dés  
2 carottes coupées en petits dés  
1 petite boîte de maïs  
sel-poivre  
1 c. à s. de vinaigre  
1 c. à c. de moutarde  
jus de citron  
huile d'arachide  
huile d'olive  
un bouquet de persil  
10 feuilles de menthe*

*Dans un grand saladier, verser la semoule. Puis introduire un par un tous les légumes, hachés le plus finement possible. Mélanger soigneusement et arroser copieusement de jus de citron. Préparer une vinaigrette avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre et l'ajouter aux légumes, ainsi que le persil et la menthe hachés. Laisser macérer quelques heures au réfrigérateur, ajouter de l'huile si la semoule est trop sèche.*