

## Taboulé Méditerranéen

L'Atelier des Chefs



10 personnes

### Préparation

#### 1 Le taboulé

Taboulé oriental nature 1.5  
Basilic coupé 100 g  
Persil plat haché 100 g  
Ciboulette coupée 100 g  
Olives noires dénoyautées 300 g  
Huile d'olive 50 g

Mélanger tous les ingrédients puis assaisonner.

#### 2 La garniture

Ail coupé 30 g  
Citron jaune 3 pièces  
Crevettes roses 900 g  
Huile d'olive 50 g

Egoutter les crevettes. Dans une poêle chaude, verser l'huile d'olive et l'ail. Faire cuire 2 min puis ajouter les crevettes. Faire sauter 1 min puis finir avec le jus d'1 citron. Réserver.

## Montage et finition

Dresser la semoule en verrine puis finir avec la poêlé de crevette et une lamelle de citron.

### Astuce

Pensez à nos solutions emballages pour mettre en avant votre taboulet