

# TABOULE RADIS-RAISINS

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

## Pour 4 personnes

- 4 cuillères à soupe de raisins blonds
- 4 tomates
- 1 botte de radis roses
- 1 et 1/2 citron
- menthe fraîche
- sel, poivre
- huile d'olive

## Préparation

Préparer la semoule, et l'arroser avec le jus d'un citron.

Mettre les raisins à gonfler dans de l'eau tiède.

Laver les radis et les tomates.

Emincer les radis en fines lamelles, puis les arroser avec le jus d'1/2 citron, puis réserver.

Couper les tomates en petits cubes.

Egréner la semoule, l'arroser de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Incorporer les radis (avec leur jus de citron), les tomates, les raisins égouttés; mélanger, saler et poivrer.

Incorporer la menthe ciselée, et mettre au frais.



