



## TABOULÉ AUX FRAISES ÉPICÉES

- 12 fraises
- Le jus de 3 citrons
- 1 c. à thé poivre italien
- 1 concombre
- 1 courgette
- ½ poivron rouge
- ½ poivron jaune
- 1 carotte
- 2 tomates
- 1 oignon rouge
- 1 tasse de semoule
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé de cumin
- ½ d'eau chaude
- 1 tasse de pois chiches
- 2 c. à soupe de menthe émincée
- 2 c. à soupe de persil haché
- Sel au goût

Coupez les fraises en petits cubes. Faites-les mariner dans le jus de citron et le poivre pendant une heure. Taillez les légumes frais en petits cubes. Réservez. Dans un grand récipient, versez la semoule, l'huile et le cumin. Mélangez le tout pour que la semoule soit bien enrobée d'huile. Versez l'eau chaude et laissez gonfler la semoule à couvert pendant environ 30 minutes. Laissez refroidir et séparez les grains à l'aide de vos mains. Incorporez les fraises, les légumes, ainsi que la menthe et le persil. Assaisonnez et servez très frais.

