**TABOULE**

24 portions

**Ingrédients**

**1500G Couscous.**

**2150ML Eau.**

* 5 poivrons rouges en petits dés
* 5 poivrons jaunes en petits dés
* 300g persil, haché finement
* 100g menthe, haché finement
* 1.5kg couscous sec
* 10 tomates italiennes coupées en petits dés
* 425g canneberges
* 600g oignons verts
* 1 tête d’ail
* 7 c. à soupe jus de citron
* 4 c. à thé sel/ 2 c à thé poivre
* 120g d’huile d’olive

**Instruction :**

1. Faire bouillir l’eau. Verser l’eau dans le couscous et mettre de côté.
2. Couper le persil finement, ainsi que la menthe (dans le robot culinaire).
3. Couper les poivrons en petits cubes, les oignons verts en rondelles, les tomates en petits dés .Tous mettre les légumes ensemble avec le couscous. Ajouter l’ail et le citron, les canneberges et l’huile d’olive. Saler et Poivrer au goût.

**Montage :**

Dans un contenant, mettre environ 250g par portion. Vente au poid.