

# Taboulé au Chèvre et Raisins Secs



Pour  
1 personne



Préparation  
10 minutes

## Ingédients

<b>Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon</b>	25 g
<b>Semoule</b>	30 g
<b>Raisins secs</b>	15 g
<b>Tomate</b>	1/2
<b>Concombre</b>	1/2
<b>Oignon nouveau émincé</b>	1/2
<b>Jus de citron</b>	1 cuillère à soupe
<b>Huile d'olive</b>	1 cuillère à soupe
<b>Persil plat haché</b>	1 cuillère à soupe
<b>Menthe ciselée</b>	1/2 cuillère à soupe

## Les étapes de la recette

- Épépiner la tomate et le concombre et les couper en dés.
- Verser le jus de citron dans un bol puis saler et poivrer.
- Verser l'huile en un filet mince en fouettant énergiquement.
- Dans un saladier, mélanger la semoule, les Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon, les dés de légumes, les herbes et les raisins secs.
- Verser la sauce sur le taboulé et remuer délicatement.
- Servir bien frais.

## Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)