

# Taboulé de sardines



 30 min  2 personnes

## Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive vierge extra et au citron
- 200 g de semoule
- 20 cl d'eau
- 2 tomates
- 1 échalote
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Quelques feuilles de menthe
- Sel
- Poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Versez le couscous dans un saladier et ajoutez-y 20 cl d'eau bouillante.
- Ajoutez l'huile d'olive et le jus d'un citron. Mélangez, couvrez le saladier et laissez reposer pendant 10 minutes.
- Émincez l'échalote, coupez les tomates en petits morceaux, hachez les feuilles de menthe et ajoutez le tout dans le saladier.
- Émiettez les sardines et ajoutez-les à la préparation.
- Salez et poivrez à votre convenance.
- Laissez reposer le taboulé au frais pendant 2 heures.
- Dégustez !