

Taboulé Libanais au Quinoa Gourmand[®] Bio

Un taboulé traditionnel composé de fraîches herbes aromatiques pour le plus grand plaisir des convives !



Ingrédients

Nombre de portions :

 25 portions

- 1 kg de Quinoa Gourmand[®] Bio
- 3 bottes de persil
- 1 botte de menthe
- 1 kg d'oignons frais
- 30 cl d'huile d'olive
- 10 cl de jus de citron
- Pulco orange
- Sel, poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1** Cuire 15 minutes à l'eau bouillante le Quinoa Gourmand[®] Bio. Refroidir et maintenir au frais.
- 2** Hacher finement le persil, la menthe les oignons. Ajouter l'huile d'olive, le sel, poivre et le jus de citron.
- 3** Assembler avec le Quinoa Gourmand[®] froid. Ajouter le pulco orange pour rectifier l'assaisonnement. Servir bien froid.