

Taboulé à l'orientale aux agrumes



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 1 kg de Préparation Taboulé Menthe-Citron
- 100 g d'olives noires
- 100 g de dattes
- 500 g d'agrumes
- 500 g de tomate
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Réhydrater le taboulé. Réserver au froid.
- 2 Tailler le concombre, tomate, les dates en brunoise, ajouter les raisins, prélever les suprêmes d'agrumes.
- 3 Mélanger tous les ingrédients avec le taboulé menthe citron réhydraté, rectifier l'assaisonnement.