



# Taboulé aux asperges et aux radis



4 personnes



20 minutes

## Ingrédients

200 g de semoule  
250 g d'asperges vertes  
100 g de petits pois frais  
1/2 botte de radis  
3 oignons nouveaux  
2 gousses d'ail  
1 bouquet de ciboulette ciselée  
3 c. à s. de jus d'orange  
3 c. à s. de jus de citron  
2 c. à s. de persil ciselé  
2 c. à s. d'huile d'olive  
Sel et poivre

## Préparation

1. Casser les bases ligneuses des asperges vertes, les peler légèrement. et les détailler en tronçons. Ecosser les petits pois. Faites cuire l'ensemble 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.
2. Dans un bol, émulsionner l'huile avec les jus d'agrumes. Ajouter le persil, la ciboulette, l'ail, saler et poivrer.
3. Couper les radis en fines tranches, émincer les oignons nouveaux et ciseler la menthe.
4. Mélanger dans un saladier la semoule, les légumes cuits et égouttés, les radis, les oignons et la sauce.
5. Bien mélanger pour enrober, puis laisser reposer 30 minutes au frais avant de servir.

Retrouvez toutes  
nos recettes :

