



Taboulé aux Agrumes

Ingrédients pour 20 portions de 95 g

- **TABOULÉ MAGGI®** (1 boîte) **600 g**
- Eau 1,2 L
- Huile d'olive 10 cl



Comment préparer le Taboulé MAGGI®

- Verser l'eau et l'huile d'olive dans un récipient. Ajouter le produit et mélanger.
- Mettre au froid (4° C) pendant 1 heure. Égrener avant de servir.

Ingrédients pour personnalisation de la recette

- Orange 6 kg
- Citron jaune 1 kg
- Orange sanguine 2 Kg
- Pamplemousse rose 4 kg
- Huile d'olive 50 cl
- Menthe 3 bottes
- Sel/poivre blanc pm



Pour information, vous obtiendrez environ 68 portions de 90 g

Progression de la recette

- Préparer le **Taboulé MAGGI®** comme indiqué ci-dessus.
- Peler à vif les oranges et les pamplemousses et lever les suprêmes.
- Réserver le jus qui s'en échappe. Ciseler finement la menthe.
- Égrener le taboulé puis mélanger délicatement l'ensemble des suprêmes d'agrumes ainsi que les zestes de citron.
- Émulsionner le jus des agrumes à l'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement.
- Verser cette vinaigrette sur le taboulé.
- Parsemer avec la menthe ciselée.

Observation

Une recette rafraichissante.

Ajuster la quantité de vinaigrette dans le taboulé en fonction de votre goût.
Recette idéale pour accompagner des poissons grillés.

Afin de simplifier la mise en œuvre de cette recette, vous pouvez remplacer les agrumes frais par des segments prêts à l'emploi.