



## Taboulé aux Fruits de Mer et Citron vert

### 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

- Cocktail de fruits de mer surgelé 6 kg
- Oignon blanc 750 g
- Ail haché 150 g
- Citrons verts 15 pièces



Pour information, vous obtiendrez environ 98 portions de 90 g

### Progression de la recette

- Préparer le **Taboulé MAGGI®** comme indiqué ci-dessus.
- Prélever les zestes et réaliser le jus des citrons verts.
- Raidir les fruits de mer au four vapeur et refroidir rapidement.
- Ajouter au taboulé les fruits de mer, le jus et le zeste des citrons verts, les oignons blancs ciselés et l'ail haché.
- Verser un filet d'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement.

### Observation

Une recette subtile et iodée.

Pour accentuer le goût de fruit de mer, vous pouvez faire sauter les fruits de mer à l'huile d'olive en ajoutant à la fin une pointe d'ail haché.