



Taboulé aux Légumes Grillés



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

- Aubergine 1,5 kg
- Courgette 1,8 kg
- Tomate 2 kg
- Poivron vert 3 kg
- Poivron rouge 3 kg
- Persil plat 3 bottes
- Oignon blanc 1 kg
- Huile d'olive 25 cl
- Sel/poivre blanc pm



Pour information, vous obtiendrez environ 85 portions de 90 g

Progression de la recette

- Préparer le **Taboulé MAGGI®** comme indiqué ci-dessus.
- Dans un four très chaud, placer les aubergines entières et les poivrons entiers, les griller.
- Tailler les courgettes en biseaux, les disposer sur plaque et rôtir au four.
- Monder et tailler les tomates en quartiers.
- Sous un filet d'eau, enlever la peau des légumes grillés et les effiloche. Emincer les oignons blancs et concasser le persil plat.
- Mélanger l'ensemble des légumes grillés, les courgettes rôties, les tomates, les oignons blancs et le persil, verser le reste de l'huile d'olive et laisser mariner pendant 30 minutes.
- Égrener le taboulé puis ajouter le mélange de légumes grillés. Rectifier l'assaisonnement.

Observation

Une recette généreuse et ensoleillée, idéale pour accompagner vos grillades de l'été. Afin de simplifier la mise en œuvre de cette recette, vous pouvez remplacer les légumes frais par un mélange de légumes grillés à l'huile d'olive prêt à l'emploi.