



Taboulé à la « Mozzarella di bufala » & au Basilic

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

- « Mozzarella di bufala » 1 kg
- Pistou de basilic 100 g
- Basilic 3 bottes
- Câpres à queues pm

Pour information, vous obtiendrez environ 40 portions de 90 g

Progression de la recette

- Préparer le **Taboulé MAGGI®** comme indiqué ci-dessus.
- Réaliser une chiffonnade de basilic.
- Détailler la mozzarella.
- Mélanger le pistou au taboulé.
- Dresser en ajoutant la chiffonnade de basilic et la mozzarella.

