Difficulté : Moyen Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 15 minutes



SAUCISSE ET MERGUEZ ET TABOULÉ MAISON

Un duo de saucisse et merguez grillées, servi avec un taboulé frais et parfumé aux herbes et au citron.

- **La Viande** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Chipolata
1



Merguez
1



Semoule
40g



Menthe fraiche
1



Tomate
1



Concombre
1 petit



Citron
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Oignon rouge
1 petit



Huile d'olive
2 cs



Sel / poivre
à convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Versez la semoule dans un bol. Ajoutez un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre, le jus de citron. Mélangez puis couvrir avec un volume équivalent d'eau bouillante. Couvrez et laissez gonfler 10 min. Égrainez avec une fourchette une fois refroidi.

ÉTAPE 2

Coupez la tomate, le concombre et l'oignon en petits dés. Hachez la menthe

ÉTAPE 3

Ajoutez le tout à la semoule. Rectifiez l'assaisonnement.

ÉTAPE 4

Chauffez une poêle. Faites cuire à feu moyen la saucisse et la merguez pendant 8 à 10 minutes, en les retournant régulièrement.

ÉTAPE 5

Dressez le taboulé dans une assiette avec les saucisses par-dessus ou à côté.