Taboulé créole aux bananes séchées

PRISCA MORJON

Préparation	Cuisson	Personnes
10 min	5 min	4

Ingrédients

200 g de semoule cuite
4 bananes séchées
5 branches de persil haché
1 oignon
Quelques feuilles de menthe
2 piments végétariens
2 branches d'oignons pays
1 citron vert
10g d'amandes grillées et salées
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Environ **3,00€** PAR PERSONNE

Préparation

Peler et détailler les échalotes en petits dés.

Hacher les aromates.

Couper les bananes séchées en rondelles.

Mélanger tous les ingrédients.
Arroser d'huile d'olive et jus de citron.
Saler et poivrer.

Laisser reposer à couvert une heure au réfrigérateur.

Bonne dégustation !