



Taboulé au saumon

08/11/2016 à 10h33

Par [La Fondation PiLeJe](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 600 g de taboulé nature
- 220 g de féta
- 400 g de tomates séchées à l'huile d'olive
- 1 concombre
- 1 oignon
- 1 sachet de menthe fraîche
- 75 g de cerneaux de noix
- 200 g de raisins
- 1 citron
- Huile d'olive et huile de colza

Préparation :

- Coupez la féta, le concombre épluché en petits dés, et les tomates séchées et l'oignon en fines lamelles;
- Emiettez les noix et ciselez la menthe;
- Versez le taboulé et tous les ingrédients dans un saladier.

Assaisonnement

- Mélangez dans un bol le jus de citron, 6 cuillères d'un mélange olive/colza;
- Versez la sauce dans la salade et mélangez.