# Taboulé aux agrumes

4 personnes

Dans un saladier mettre 200gr de semoule de couscous  moyen, imbibez là d'eau ajoutez 1 c à soupe d'huile, mélangez, recouvrir d'un film alimentaire allant au four chauffez 1 mn 30 au micro onde, sortez la semoule égrainez, recommencez l'opération 2 fois eau, huile, micro onde, laissez refroidir

Ensuite coupez en petits dés, 3 tomates moyennes égrenées  ,1/2 concombre épluché, épépiné ,1 petit oignon ciselé

Pelez à vif et couper en dés 2 oranges ,1 beau pamplemousse rose ,1 citron jaune , 4 abricots frais .réservez le tout dans un saladier

Pressez 2 oranges ,1 pamplemousse ,1 citron, pour en obtenir le jus, ajoutez y 10 cl d'huile d'olive, de la menthe ciselée finement, sel, poivre, bien mélanger

Ajoutez cet assaisonnement, au mélange semoule, agrumes, mélangez

Laissez reposer au réfrigérateur 4 h minimum, sans oublier de mélanger de temps en temps

Rectifiez l'assaisonnement s'il y à lieu