

Taboulé aux fruits d'été



Pour 6 personnes

- 200 g de semoule à couscous
- 2 oranges
- 2 citrons
- 5 cl de sirop de sucre de canne ou 50 g de sucre en poudre
- 1/2 c à café de vanille liquide
- 1 c à soupe de rhum (ou kirsch)
- 1 pincée de cannelle
- 2 nectarines
- 1 petite barquette de fraises
- 5 tranches d'ananas
- 3 kiwis
- 1 grappe de raisin rosé ou noir
- 1 petit bouquet de menthe

Pressez les oranges et les citrons et versez le jus dans un grand saladier contenant la semoule. Ajoutez le sirop de sucre de canne, la vanille, la cannelle et le rhum.

Réservez au frais pendant minimum 30 minutes.

Pendant ce temps lavez les différents fruits, épluchez les kiwis, équeutez les fraises et coupez tous les fruits en morceaux sauf le raisin.

Ajoutez tous les fruits dans la semoule qui doit avoir bien gonflé et absorbé le liquide. La semoule ne doit pas croquer sous la dent. Si vous trouvez votre semoule trop sèche rajoutez 2 c à soupe d'eau. Je n'ai pas eu besoin de le faire du fait d'avoir utilisé du sucre liquide.

Pour finir, ajoutez quelques feuilles de menthe ciselées et laissez reposer au frais jusqu'au moment de servir.