Taboulé **de Thon Marie-Galante**





6 personnes | 20 min préparation | Aucune cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 160 g d'Émietté de Thon Marie-Galante la belle-iloise
60 g de semoule moyenne à couscous
1/2 oignon ciselé
1/2 citron jaune
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
5 belles tomates
1 cuillère à café de persil haché
Olives noires (de Kalamata par exemple)

Les étapes

1- Dans un saladier, mélanger la semoule avec le thon et l'huile d'olive, ajouter ensuite les oignons, le jus de citron, deux tomates coupées en petits cubes et le persil
2- Couper les trois autres tomates, les évider et ajouter leur pulpe à la préparation
3- Réserver au frais, au moins deux heures
4- Au moment de servir, y ajouter les olives noires