

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

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