

Taboulé de Petit Épeautre aux Fruits et aux Crevettes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Petit Épeautre (Sault)	350g
- Pastèque	1-2 tranches
- Ananas	2-3 tranches
- Melons	1/4
- Crevettes Roses	200g
- Olives Noires	20 (de Nyons)
- Vinaigre d'Échalotes	1 c à soupe
- Huile de Sesame	3-4 c à soupe
- Ail en Poudre	
- Coriandre Frais	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- La veille, faites tremper le petit épeautre dans une grande quantité d'eau.
- Le jour J, égouttez et rincez l'épeautre. Faites-le cuire dans de l'eau bouillante salée pendant environ 15 minutes. Egouttez, laissez refroidir et réservez au frais.
- Coupez les fruits en dés et placez-les dans un grand saladier avec les olives dénoyautées et les crevettes. Assaisonnez de sel, poivre, ail et coriandre ciselée.
- Ajoutez encore le vinaigre et l'huile. Mélangez délicatement et réservez au frais jusqu'au moment de servir.
-



Remarque:

Trempage: 1 nuit