L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT

Taboulé aux escargots du Jura

Pour 3/4 pers. | Préparation : 5 mins.

INGRÉDIENTS

- 150 g de semoule de couscous moyenne
- 3 cuillère à soupe de crème liquide
- 10cl d'huile d'olive
- 2 jus de citron
- 1 concombre coupé en petits cubes
- 2 tomates coupées en cube
- 1 bocal d'escargots en salade 180 g (spécialité de l'escargotière BONVALOT) au choix ail & basilic, tomate & ail, ail des ours
- sel, poivre

PRÉPARATION

Mélanger la crème,le jus de citron et l'huile d'olive , sel, poivre.
Ajouter à la semoule de couscous.
Incorporer les cubes de concombre et de tomate ainsi que le contenu du bocal de salade d'escargot.

Laisser reposer au frais pendant 2 heures au moins.

Rectifier l'assaisonnement au moment de servir.

Bon appétit !

Anne Catherine

dans la catégorie : A partir de nos plats cuisinés