Spezialitads dal Grischun

TABOULé AU JAMBON CRU DES GRISONS

Rafraîchissant, idéal en entrée ou comme repas léger pour les journées chaudes

Ingrédients

(pour 4 personnes)

200g de couscous
2dl de bouillon de légumes
3 c.s. d'huile d'olive
2 c.s. de jus de citron
2 oignons printaniers, hachés
3 c.s de persil finement haché
1 c.s de menthe finement hachée
1 courgette grossièrement hachée
6 olives vertes dénoyautées

Accompagnement

50–100g de jambon cru Grischuna

Préparation

- Verser le couscous dans un saladier, ajouter le bouillon de légumes bouillant. Laisser gonfler 5 minutes à couvert.
- Ajouter l'huile d'olive et le jus de citron.
- Ajouter les oignons printaniers, les herbes, les courgettes et les olives hachées au couscous.
- Mélanger le jambon cru des Grisons au taboulé ou couper le jambon en lamelles larges et les répartir sur la salade.