

Taboulé turc « KISR »

Un petit voyage direction le Sud-est de la Turquie Avec cette recette familiale, transmise de génération en génération ! Ici, pas vraiment de dosage au gramme près : On fait surtout selon ses goûts. Vous aimez la coriandre ? Alors n'hésitez pas à en mettre généreusement ! ? C'est aussi ça, la cuisine : on goûte, on aj...

Pour 10 personnes · Préparation 20 min · Facile · Turquie · Relevé

Les ingrédients

5 c. à s.	mélasse de grenade
2	Citrons
2 c. à s.	concentrée de poivrons
3 c. à s.	Concentré de tomate
	Oignon, vert
	Persil, ou coriandre
1	Menthe
500 g	boulghour fin

La marche à suivre

1. Commencer par Mouiller le boulghour avec de l'eau chaude. Mélanger rapidement, couvrir et laisser gonfler quelques minutes, le temps qu'il absorbe bien l'eau et devienne tendre.
2. Ajouter au boulghour le Concentré de tomate et de poivron, ainsi qu'une pincée de sel. Bien mélanger pour que les concentrés se répartissent uniformément.
3. Presser ensuite Deux citrons Et incorporer leur jus. Mélanger à nouveau.
4. Ajouter les Oignons verts, le Persil ou la coriandre Finement émincés, ainsi que quelques feuilles de Menthe fraîche Ciselées.
5. Verser la Mélasse de grenade, puis mélanger généreusement. C'est le moment de bien travailler le boulghour pour que toutes les saveurs se mélangent.
6. Goûter et ajuster si nécessaire : un peu plus de citron, de mélasse de grenade, de sel ou de coriandre selon vos goûts. ?
7. Terminer avec un bon filet D'huile d'olive, mélanger une dernière fois et laisser idéalement reposer quelques minutes avant de servir. Et voilà ! Un taboulé frais, parfumé et plein de caractère.

L'astuce

Vous pouvez vous procurer le concentré et la mélasse dans les épiceries spécialisées. Le concentré de tomate est important : il n'est pas comme un concentré classique, il est beaucoup plus relevé. Ceux de la marque Öncü sont parfaits pour cette recette !