



## *Salade de Couac ou Taboulé Guyanais*

Entrée pour 4 personnes – pas ou peu épicé

- 250g de semoule de **couac**
- 15cl d'eau,
- 8 cuillerées à soupe d'huile,
- 4 tomates mûres,
- 2 oignons jaunes ou rouges (plus doux),
- 2 citrons verts,
- 1 bouquet de menthe,
- 1 bouquet de persil,
- quelques cives fraîches ou oignons bottes
- sel, poivre.
- une demie cuillerée à café de **piment au citron confit**



- Versez la semoule de couac dans un saladier et ajoutez l'eau.
- Remuez en égrenant avec une fourchette pour éviter que les grains ne collent entre eux
- Ajoutez l'huile et le jus des citrons, le sel et le poivre et remuez lentement.
- Découpez les tomates en dés, émincez les oignons et les cives, hachez la menthe et le persil.
- Versez le tout dans le saladier, et mélangez doucement.
- Laissez ensuite reposer au frais au minimum une heure.
- Servez décoré de rondelles de citron vert et de feuilles de menthe fraîche.

Si vous aimez les saveurs relevées, vous pouvez ajouter une touche de **piment au citron confit** dans la sauce huile/citron.

[www.couleursdeguyane.com](http://www.couleursdeguyane.com)