**Verrines taboulé-champignons**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le taboulé :  
- 300 g de semoule de** [**couscous**](https://recettes.de/couscous) **moyenne  
- 420 g d'eau + 1 càc de sel  
- 3** [**tomates**](http://recettes.de/tomates) **- 100 g de** [**maïs**](https://recettes.de/mais) **en boîte  
- 2 càs de ciboulette ciselée  
- 2 càs de coriandre hachée  
- 2 càs de persil haché  
- 5 càs d'huile d'olive  
- 2 càs de jus de citron  
- sel & poivre du moulin**  
Mettre le couscous dans un petit saladier.  
Faire chauffer l'eau salée jusqu'à l'ébullition et la verser sur la semoule.  
Couvrir et laisser reposer pendant 5 minutes.  
Remuer soigneusement à la fourchette pour séparer les grains et ajouter l'huile d'olive.  
Laisser refroidir.  
Égoutter soigneusement le maïs.  
Épépiner les tomates et les couper en petits dés.  
Incorporer à la graine de couscous le jus de citron, les dés de tomates, le maïs et les herbes.  
Rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer.  
Réserver au réfrigérateur.

**Les champignons :  
- 450 g de tout petits** [**champignons**](https://recettes.de/champignons) **de Paris (surgelés pour moi)  
- 8 tout petits** [**oignons**](https://recettes.de/oignons) **blancs (surgelés pour moi)**  
**- 20 cl de vin blanc  
- 5 cl d'huile d'olive  
- le jus d'1 citron (6 càs)  
- 1 càs de sucre en poudre  
- 1 càs de concentré de tomate  
- 2 càs d'herbes de Provence  
- sel & poivre du moulin**  
Si vous utilisez des champignons frais, nettoyez-les et frottez-les avec du papier absorbant.

Mettre dans une casserole le vin blanc, l'huile, le jus de citron les oignons et le sucre.  
Porter à ébullition et laisser cuire pendant 5 minutes.  
Incorporer le concentré de tomate, les herbes  et les champignons.  
Saler et poivrer.  
Laisser frémir pendant 20 minutes à découvert pour que le liquide s'évapore aux ¾.  
Laisser refroidir.

**Les verrines :**

Répartir le taboulé dans les verrines.  
Couvrir de champignons.  
  
Réserver au Réfrigérateur jusqu'au service.