**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.