**Taboulé à ma façon**

 **Pour 6 Croquant-Gourmands**

**- 250g de semoule de couscous (grains moyens)  
- 500 g de tomates fermes et rouges  
- 2 ou 3 échalotes (suivant leur taille)  
- 3 càs de persil haché - 3 càs de menthe hachée  
- 3 citrons juteux ( 18 càs de jus environ)  
- 8 càs d'huile d'olive  
- 150 g d'olives noires  
- 3 œufs  
- sel & poivre du moulin**

Laver les tomates et les couper en petits dés.  
Éplucher les échalotes et les hacher finement.  
Dénoyauter les olives et les couper en quatre.  
Laver et hacher finement la menthe et le persil.  
Faire durcir les œufs à l'eau bouillante pendant 9 minutes et les écaler. Les couper grossièrement.  
Recueillir le jus des citrons.  
Verser la semoule dans un saladier.  
Ajouter les dés de tomates, les échalotes, les herbes hachées, le jus de citron, le sel et l'huile d'olive.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifRemuer et vérifier l’assaisonnement. Ajouter enfin les olives et les œufs.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifCouvrir, placer au frais pendant au moins 3 heures en remuant de temps en temps.  
Décorez si vous le souhaitez au moment du service de tomates, œufs, olives...