

## Taboulé aux rillettes de saumon et hareng



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 30 mn

*Version froide pour ces rillettes saumon et hareng de Belle île en Mer, un taboulé qui annonce les beaux jours !*

### Ingrédients

- taboulé parfumé à la menthe et au citron (tipiak)
- 1 cs de rillettes au saumon et hareng du comptoir de belle île en mer
- bâtonnets saveurs crabe
- 2 tomates
- 1 concombre
- 1 poivron
- 1 oignon rouge
- 2 cs de fromage frais
- ciboulette

### Préparation

- 1 Préparer la semoule du taboulé en ajoutant 20cl d'eau froide pour 1 sachet de semoule et mettre au frais au moins 30 minute. Détailler les tomates, le concombre, le poivron et l'oignon en petits dés. Mélanger la cuillère de rillettes au fromage frais. Ajouter de la ciboulette.
- 2 A l'aide d'un cercle, commencer le montage par la semoule, ensuite les légumes détaillés et terminer par les rillettes au fromage. Parsemer de ciboulette, retirer les cercles et servir.

Proposé par



**philau**

*Le bien vivre en Limousin : recettes, balades et découverte de notre région à travers notre maison d'hôtes* [Le Mas du Loup](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

