Taboulé vert aux crevettes de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200g de semoule fine pour couscous crue
- 50cl de bouillon de légumes ou bouillon cube
- 10cl d'huile d'olive
- 2 jus de citron jaune
- 16 crevettes cuites, décortiquées et coupées en trois
- 1 petit brocoli en sommités
- ½ concombre lavé et coupé en deux dans la longueur puis épépiné et coupé en dés (n'aimant pas le concombre, j'ai remplacé par de la courgette)
- 100g de petits pois cuits ou fèves cuites
- huile d'olive
- 50g de cacahuètes grillées et salées concassées ou amandes ou pistaches ou noisettes ou autre
- 1 citron vert
- ¼ de botte de coriandre hachée (j'en ai mis moins, je n'en raffole pas)
- ¼ de botte de persil haché
- sel fin et piment d'Espelette
- facultatif: 1 grenade décortiquée (je n'en ai pas trouvé)
- facultatif : petits radis (pas mis je voulais rester "vert")

Préparation

Mettre la semoule dans un plat (plutôt large et plat) avec un peu d'huile d'olive (il faut qu'elle soit bien brillante) et du sel (et pourquoi pas du poivre et du piment d'Espelette) et verser dessus le bouillon chaud (de l'eau et un cube) agrémenté du jus de citron qu'on met au dernier moment (et salé selon les goûts). Ne pas mélanger. Laisser gonfler en filmant. (le film permet de bloquer la chaleur et de faire un petit hammam!!)

Gratter à la fourchette la semoule qui a gonflé pour l'égrainer, la mettre dans un saladier, remettre un peu d'huile d'olive. Ajouter les herbes (persil, coriandre)

Mélanger les petits pois cuits, le concombre, les morceaux de crevettes, les sommités du brocoli, les radis, les cacahuètes et les graines de grenade (je n'en ai pas, on aurait pu mettre des raisins secs). Assaisonner d'huile d'olive, de jus de citron et de sel fin. Cyril précise bien qu'on peut faire le taboulé avec ce qu'on a dans le frigo (restes de poulet...)

Ajouter du piment d'Espelette et des zestes de citron vert.