

Les Recettes de Nicole :

Ingrédients (6 personnes) :

- 250 g de couscous moyen « Ferrero »
- 5 citrons
- 6 cuillères à soupe huile d'olive
- 1 boîte de tomates entières pelées et égouttées
- 5 ou 6 petits oignons blancs
- 1 botte de radis
- 1 petite boîte de maïs
- Crevettes (2 boîtes ou fraîches coupées en morceaux)
- Crabe (2 boîtes « Nautilus » ou autre)
- 5 œufs durs
- Olives vertes dénoyautées
- Persil ou menthe pour les amateurs
- Mayonnaise maison



Le taboulé de Tante Suzanne

Préparation la veille :

Dans un saladier presser le jus de 5 citrons, ajouter 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, le couscous, les oignons blancs hachés, les tomates égouttées et coupées en petits morceaux, bien mélanger et laisser gonfler, remuer de temps en temps pour aérer le couscous.

Le lendemain :

Ajouter les radis coupés en rondelles (je ne mets pas la botte entière...), le maïs, les crevettes et le crabe mélangés à la mayonnaise et les œufs durs coupés en morceaux. Ajouter le persil haché et les olives.

Salade très agréable en été.

Werner NEUER-WINZER, notre sommelier vous conseille en accompagnement :

Avec le taboulé un Pouilly sur Loire (Chasselas) ou un Bourgogne Aligoté

Avec les Biscuits au chocolat un Monbazillac, ou un Muscat de Mireval (ou terminer le Pouilly...)



Biscuits chocolatés et spéculoos (facile)

Ingrédients :

- 1 tablette de chocolat Nestlé Dessert
- 100 grs de beurre
- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
- 20 spéculoos cassés en petits morceaux



Préparation :

Dans une casserole faire fondre le chocolat coupé en morceaux, le beurre en morceaux, le lait concentré, porter à ébullition 1 à 2 minutes tout en mélangeant bien.

Hors du feu incorporer les spéculoos. Mettre du papier cuisson ou film fraîcheur au fond d'un plat carré, verser la préparation dans le plat (la pâte doit s'étaler sur environ 2 à 3cm de hauteur). Faire refroidir plusieurs heures au frigo.

Sortir le biscuit du plat et couper des petits morceaux carrés.