

LunchBox #4 : Taboulé complet & avocat

Voici une nouvelle lunchbox à vous préparer pour vos midis au bureau ! Simple et complète je vous propose un taboulé avec de la semoule complet et un bel avocat... Un peu de citron, une bonne huile d'olive et le tour est joué !

Pour 3 déjeuners : 400g de couscous complet de blé cuit – 1 grosse tomate cœur de bœuf – 1 mini concombre – 3 sucrones – 1,5 avocat – 3 CS d'huile d'olive vierge de bonne qualité – 3 CS de jus de citron – Sel/Poivre.

Lavez tous vos légumes. Dans un grand saladier placez la tomate coupée en petits cubes ainsi que le concombre. Mélangez. Emincez maintenant les sucrones et ajoutez-les dans le saladier. Mélangez.

Ajoutez enfin le couscous et mélangez. Salez et poivrez à votre convenance.

Dans un bol préparez la sauce : mélangez l'huile et le citron. Couvrez le taboulé et remuez bien pour que la sauce aille partout. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Divisez en 3 portions dans des lunchbox et placez dessus un 1/2 avocat coupé en tranche.

Vous pouvez accompagner ce taboulé avec une soupe (chaude ou froide selon la saison)