

# Taboulet libanais aux fanes de carottes

Les fanes d'une botte de carotte  
3 grosses tomates  
2 citrons  
quelques oignons frais  
1 tasse à café de boulgour fin  
quelques feuilles de menthe fraîches  
Huile d'olive  
sel fin, poivre noir du moulin

Hachez ou cisaillez finement les fanes de carottes et coupez les tomates en petits dés (en conservant leur jus).

Dans un saladier, mélangez le boulgour et de l'eau bouillante. Égouttez quand le boulgour est cuit.

Mélanger le boulgour avec les fanes, les dés de tomates et leur jus, le jus de citron et l'huile d'olive.

Coupez les feuilles de menthe et les oignons frais puis ajoutez-les.

Mélangez bien et laissez macérer pendant 30 min au frais.