

Recette fournie par la famille xxxxxx

Ingrédients, pour 4 pers:

- 12 crevettes roses déjà cuites (ou plus
- 1 pamplemousse rose
- 1 citron
- 1 oignon nouveau avec la tige verte
- 1 petite botte de ciboulette
- 150 g de semoule
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel poivre

Préparation : 15 min

Faites cuire la semoule comme indique sur l'emballage dans l'eau bouillante salée.

Egouttez le et laissez refroidir.

Décortiquez les crevettes et coupez les en petits morceaux.

Pelez le pamplemousse et coupez le en morceaux.

Emincez l'oignon ainsi que la tige.

Ciselez la ciboulette.

Dans un saladier , mélangez la semoule ,les crevettes ,le pamplemousse ,l'oignon,

La ciboulette, le jus du citron et l'huile d'olive .salez et poivrez.

Mettre au frais environ 30 min et dégustez.