**SALADE DE PERSIL (TABOULÉ)**

1 tasse de persil haché finement

2 échalotes tranchées ou française ou oignon rouge

1 morceau ( 5 pouces) concombre anglais pelé et coupé en petits dés

½ tasse d’olives noires dénoyautées tranchées finement

2.5 ml de menthe séchée ou ½ tasse de menthe fraîche hachée

2 gousses d’ail hachées finement

½ tasse au choix de : quinoa cuit et refroidi/ millet cuit et refroidi / sarrasin blanc trempé germé, ou cuit / chou fleur haché grossièrement/ amande hachée grossièrement

30 ml d’huile d’olive

30 ml de jus de citron frais pressé

6 Mini tomates coupées en 4 et pépins enlevés

Sel poivre

Mettre tous les ingrédients dans un grand bol et bien mélanger.