



2 tasses (500 ml) d'eau bouillante
2 tasses (500 ml) de couscous moyen
1 ½ c. à café de sel, plus au besoin
2 citrons
2 c. à café de cumin moulu
Poivre noir fraîchement moulu
1/3 tasse (80 ml) d'huile d'olive extra vierge, plus au besoin
½ tasse (environ 6 gros radis) de radis émincés
1 oignon rouge, pelé et coupé en quartiers
8 onces (240 g) de merguez (agneau ou boeuf)
1 tasse (250 ml) de tomates cerises coupées en deux
1 tasse (250 ml) de feuilles de menthe grossièrement hachées,
1 tasse (250 ml) de feuilles et de tiges de persil grossièrement hachées
4 mini concombres, tranchés finement
¼ tasse (25 g) de pignons de pin grillés ou d'amandes effilées

Le couscous :

Dans un bol moyen résistant à la chaleur, mélanger l'eau bouillante, le couscous et 1 cuillère à café de sel, et couvrir avec une assiette ou un couvercle. Laisser reposer jusqu'à ce que l'eau soit absorbée, 7 à 12 minutes.

Aérez le couscous avec une fourchette et réservez.

Pendant ce temps, allumez le gril du bbq à moyen-vif ou chauffez votre gril avec la grille à 3 pouces de la source de chaleur.

Couper les citrons en deux dans l'épaisseur, puis presser le jus d'une moitié dans un grand bol. Ajouter le cumin, la 1/2 cuillère à café de sel restante et quelques grains de poivre. Incorporer lentement l'huile d'olive. Incorporer les radis et laisser mariner.

Placer les quartiers d'oignon et les 3 moitiés de citron restantes, côté coupé vers le bas, dans un panier à grillades et griller jusqu'à ce qu'ils soient carbonisés d'un côté seulement, de 2 à 4

minutes (ou placer sur une plaque de cuisson et griller jusqu'à ce qu'il soit carbonisé, 5 minutes).

Transférer les oignons et les citrons sur une planche à découper.

Soit sur le gril, soit sur la même plaque de cuisson que celle que vous avez utilisée pour les oignons, faites griller ou griller les merguez jusqu'à ce qu'elles soient dorées, 2 à 4 minutes par côté. Transférer les saucisses sur une planche à découper et couvrir de papier d'aluminium pour les garder au chaud pendant que vous assemblez la salade.

Lorsque l'oignon est suffisamment froid pour être manipulé, coupez-le en dés et ajoutez-le aux radis. Incorporer le couscous, les tomates, la menthe, le persil, les concombres, les noix ou amandes effilées et une grosse pincée de sel.

Pressez le jus des moitiés de citrons carbonisés dans le bol. Goûtez et ajoutez plus de sel, si nécessaire. Couper les merguez en biais en morceaux de 1/2 pouce.

Pour servir, mélanger tous les ingrédients ensemble.