

SALADE DE COUSCOUS CITRONNÉE AUX LÉGUMES ET HERBES DU JARDIN

Ingrédients : pour 2 portions

- 1/3 tasse (62 g) de couscous
- 1/3 tasse (80 ml) de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 grosse tomate épépinée et hachée
- Le ¼ d'un gros poivron (j'ai fait un mélange de vert et de rouge) haché
- 1 concombre libanais tranché
- 1 oignon vert haché
- 3 c. à soupe (45 ml) de persil haché
- 1 c. à soupe (15 ml) de ciboulette
- 2-3 petites branches de thym citronné, effeuillées
- Le jus d'½ citron
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Dans une petite casserole, porter à ébullition le bouillon de poulet. Retirer du feu et verser le couscous. Mélanger et disposer le couvercle sur la marmite. Laisser reposer 5 minutes. Déliaer les grains à l'aide d'une fourchette et laisser refroidir.
2. Dans un saladier, disposer le couscous refroidi. Ajouter le reste des ingrédients et touiller délicatement. Servir.

Par Maripel

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 31 août 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/08/salade-de-couscous-citronnee-aux.html>