

COUSCOUS AUX CREVETTES ET AUX MERGUEZ



Plaque:

1 chou-fleur, coupé en mini-bouquets
1 poivron rouge, épépiné et coupé en dés
1 oignon, émincé
4 gousses d'ail, pelées et coupées en deux
1/4 tasse d'huile d'olive
4 saucisses merguez
375 g (3/4 lb) de crevettes crues décortiquées
Sel et poivre

Couscous:

2 tasses de bouillon de poulet
2 tasses de couscous
3 c. à soupe de persil plat ciselé
1 1/2 c. à thé de paprika doux ou fumé
Huile d'olive au goût
1 citron, coupé en quartiers

Plaque:

-Placer la grille dans le haut du four. Préchauffer le four à gril (broil).

-Sur une plaque de cuisson, mélanger le chou-fleur, le poivron, l'oignon et l'ail avec l'huile. Saler et poivrer. Déposer les saucisses sur la plaque, à côté des légumes. Cuire au four environ 15 minutes. Saler et poivrer les crevettes. Retirer la plaque du four. Remuer les légumes et y déposer les crevettes (voir note). Poursuivre la cuisson au four environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Couper les saucisses en tronçons et les remettre sur la plaque.

Couscous:

-Entre-temps, dans un bol allant au micro-ondes, porter le bouillon à ébullition. Ajouter le couscous et couvrir. Laisser gonfler 5 minutes. Défaire les grains de couscous à la fourchette.

-Sur la plaque, ajouter le couscous, le persil et le paprika. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement. Arroser d'huile et servir avec des quartiers de citron