



Ingrédients pour 2 personnes : 1 poivron rouge, 4 tomates, 1/2 citron, 6 cerneaux de noix, 1 gousse d'ail, 1 oignon, 1 botte de persil, 10 olives noires dénoyautées, 100gr de couscous instantané, 300ml de bouillon de légumes, 1 c. à café de curcuma, 1 c. à soupe d'huile d'olive.

Épluchez la gousse d'ail et l'oignon, puis émincez-les. Lavez le poivron, coupez-le en quatre, enlevez la queue et les graines, puis coupez-le en morceaux de 1 cm. Lavez les tomates et coupez-les en quatre. Tranchez les olives en fine rondelles. Brisez les cerneaux de noix en petits morceaux.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'oignon, l'ail, le poivron, les olives, les noix et les tomates. Faites revenir 3 minutes. Incorporez le bouillon, le couscous et le curcuma. Portez brièvement à ébullition en remuant constamment. Éteignez le feu, retirez la poêle et laissez gonfler 10 minutes.

Pressez le citron. Lavez le persil et séchez-le en le secouant délicatement, prélevez les feuilles et ciselés-les. Ajoutez le jus de citron et le persil au couscous. Répartissez votre préparation dans deux assiettes et servez.