



Salade de couscous israélien aux crevettes

[FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

VARIABLE MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 1/2 tasse de couscous perlé non cuit
- Eau
- 1/2 poivron rouge ou jaune haché finement
- 1 petit oignon rouge haché finement
- 4 tiges de fleur d'ail taillées finement
- 2 c. à table d'aneth fraîche hachée
- 3 c. à table de persil frais haché
- 2-3 c. à table d'huile d'olive de bonne qualité (j'ai personnellement utilisé une huile La Belle Excuse)
- 2 c. à table de vinaigre de vin
- Zeste et jus d'un citron
- 1 emballage de petites crevettes nordiques (400 g) ou des crevettes cuites coupées en morceaux
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire cuire le couscous dans un chaudron selon les indications du fabricant.
2. Égoutter et mettre de côté.
3. Lorsque le couscous est refroidi, ajouter tous les ingrédients et bien brasser.
4. Ajuster l'assaisonnement au goût.
5. La salade est meilleure après quelques heures au réfrigérateur. Les arômes se mélangent et l'oignon prend moins de place.