



Salade de couscous israélien aux crevettes

Ingrédients

- 1 tasse de couscous perlé non cuit
- 1/2 tasse de blé précuit et 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)
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Faire cuire le couscous et le blé précuit ensemble 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.