



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Salade de couscous perlé & chorizo

Pour 2 personnes |
 Très facile
 30 min |
 1.52€ La portion (prix indicatif)



Le couscous perlé aussi appelé perle de couscous est à mi-chemin entre les pâtes et le couscous. Ça fonctionne très bien pour une salade. Vous aurez besoin d'huile d'olive pour l'assaisonnement.

Les ingrédients

- 100 g de Couscous perlé
- 75 g de Chorizo (entier, à trancher) doux
- 100 g de Carotte
- 150 g de Pois chiche cuit
- 40 g de Raisin sec
- 0.5 c à c de Paprika fumé
- 0.25 c à c de Cumin moulu
- 5 brin de Persil plat frais
- 2 c à c de Jus de citron jaune (citrons à presser soi même)

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Enlevez la peau de 75 g de chorizo. Coupez-le en cubes d'env. 7 mm d'épaisseur.
- 2 Épluchez 100 g de carotte. Coupez-la en brunoise (= en petits dés).
Astuce : coupez d'abord la carotte en tranches d'env. 5-7 mm d'épaisseur. Recoupez ces tranches en bâtonnets. Puis coupez les bâtonnets en petits dés.
- 3 Dans une casserole, mettez 100 g de couscous perlé, le chorizo, la carotte, 1 càc d'huile d'olive et 2 pincées de sel. Mélangez.

- 4 Faites dorer feu moyen pendant 5 min.
- 5 Après 5 min, la plupart des grains de couscous ont pris une légère teinte dorée. Ajoutez 1/2 càc de paprika fumé, 1/4 de càc de cumin et 160 ml d'eau.

Facultatif : ajoutez du bouillon de poulet ou de légumes en poudre.

- 6 Portez à petit frémissement (très rapide car peu de liquide), couvrez hermétiquement immédiatement et faites cuire 8 à 10 min à feu très doux. Remuez de temps en temps la casserole en maintenant à couvert.
- 7 Pendant ce temps, hachez grossièrement 5 brins de persil.
- 8 Au bout de 8 min, vérifiez s'il y a toujours de l'eau dans la casserole. Astuce : si votre couvercle est transparent, inclinez la casserole et regardez si vous voyez de l'eau. Si votre couvercle est opaque, soulevez rapidement pour vérifier et remettez le couvercle rapidement.
- 9 Mettez la casserole de côté et laissez refroidir 5 min.
- 10 Égrainez le couscous avec une fourchette.
- 11 Ajoutez 150 g de pois chiches, 40 g de raisins secs, 2 càc de jus de citron et le persil. Mélangez.
- 12 Assaisonnez avec 1 càs d'huile d'olive, du sel si besoin et plusieurs tours de moulin à poivre.
- 13 Servez avec des quartiers de citron jaune.