

couscous au citron et au cresson



Temps de préparation: 10 minutes plus le temps de trempage

Temps de cuisson: aucun

ingredients

225g de couscous
le zeste et le jus de 1 citron
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 botte de cresson grossièrement hachée
½ oignon rouge haché
2 tomates épépinées et coupées en morceaux
150 g de concombre pelé, épépiné et haché
sel et poivre noir

method

Faites bouillir une marmite d'eau. Placez le couscous, le zeste de citron et le jus, l'huile d'olive et beaucoup d'assaisonnement dans un grand plat, puis ajouter 300 ml d'eau bouillante. Remuez bien, puis laissez tremper pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que l'eau a été absorbée par le couscous.

Incorporer le reste des ingrédients, assaisonner au goût et servir.