

COUSCOUS AUX HERBES ET MERGUEZ

GARDEN GOURMET

INGRÉDIENTS

1 Paquet de Sensational Merguez
Garden Gourmet

150 g de couscous

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
extra vierge

1 petit bouquet de persil

3 brins de menthe

1 citron

poivre et sel

1 oignon rouge

250 g de tomates cerises

100g de pois chiches

4 cuillères à soupe de yaourt
végétalien

🍴 2 PORTIONS

🕒 35 MIN

👤 FACILE

Cette recette est parfaite pour ceux qui recherchent un repas copieux et savoureux, à la fois facile à préparer et garanti d'impressionner.

PRÉPARATION

1. Préparation du couscous

Porte à ébullition environ 1/2 L d'eau. Hache finement le persil et la menthe. Mets le couscous dans un bol, mélange avec quelques cuillères à soupe d'huile d'olive et verse l'eau bouillante sur le couscous jusqu'à ce qu'il soit juste immergé.

2. Cuisson du couscous

Laisse absorber toute l'eau pendant environ 10 min. Détache le couscous avec une fourchette et râpe le citron dessus. Incorpore les herbes finement hachées et assaisonne avec le jus de citron, le sel et le poivre.

3. Préparation de la sauce au yaourt

Mélange le yaourt avec la menthe hachée et ajoute du sel, du poivre et du jus de citron.

4. Cuisson des Merguez

Épluche et coupe l'oignon en demi-anneaux. Coupe les tomates en deux et égoutte les pois chiches. Fais dorer les Merguez selon les instructions sur l'emballage et retire-les de la poêle.

5. Cuisson des légumes

Fais revenir l'oignon glacé dans le reste de l'huile et ajoute les pois chiches. Fais frire brièvement, puis ajoute et fais frire les tomates. Ajoute les saucisses et fais chauffer.

6. Bon appétit!

Sers le couscous avec les Merguez, les tomates et la sauce yaourt.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**