



**Recette**

## Taboulé vert

Une bonne recette pour utiliser les restes

**30 Min.**

Temps de préparation



**30 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### SALADE

- 700 g de brocoli, en petites rosettes
- 2 oignons botte, en fines rondelles
- 1 bouquet de menthe, finement coupée
- 200 g de couscous
- 3.25 dl d'eau bouillante
- 125 g de groseilles, sans tiges
- 50 g de pignons, grillés

### SAUCE

- 1 à 2 citrons bio, un peu de zeste râpé et tout le jus
- 5 cs d'huile d'olive
- 1 cc de sel
- Un peu de poivre du moulin

## Voici comment faire

### 1 de 2

#### SALADE

Mettre le couscous dans un saladier et verser l'eau bouillante dessus. Recouvrir et laisser gonfler pendant env. 5 minutes. Égrener avec une fourchette. Faire cuire le brocoli à la vapeur dans un peu d'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutter et mélanger avec le couscous et le reste des ingrédients (oignons botte et menthe, groseilles et pignons).

### 2 de 2

#### SAUCE

Mélanger le zeste et le jus de citron avec l'huile et assaisonner. Mélanger avec le couscous et servir immédiatement.