

Couscous aux fraises



Mise en place et préparation: env. 40 min

Recette de
Betty Bossi.

Betty Bossi

250 g de fraises, en morceaux
1 citron bio, un peu de zeste râpé et tout le jus
100 g de couscous
½ c. c. de sel
2 c. s. d'huile d'olive
1 piment rouge, en rouelles, épépiné
50 g de roquette
quelques fraises

Mixer les fraises avec le jus de citron. Mettre le couscous et le sel dans un récipient. Incorporer la purée de fraises, l'huile et le piment, laisser reposer à couvert env. 30 minutes. Egrainer le couscous à la fourchette, incorporer la roquette. Couper les fraises en deux, dresser avec le reste de roquette et de couscous.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: lovetoshare.ch