



Plats d'accompagnement

Salade de couscous avec fraises, avocat et vinaigrette au citron vert

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de coriandre (hachée finement)
2 cuillères à soupe d'amandes effilées (grillées)
200 millilitres de bouillon de légumes (chaud)
120 grammes fraises (en morceaux)
200 grammes de couscous
120 grammes maïs doux
1 avocat

Pour la vinaigrette

2 cuillères à soupe de jus de citron vert
100 millilitres de vinaigre de cidre
2 cuillères à café de sucre fin
1 citron vert (le zeste râpé)
100 millilitres d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez le couscous dans un plat, versez dessus le bouillon chaud, couvrez et laissez imprégner 5 minutes.

Mélangez tous les ingrédients pour la vinaigrette, salez et poivrez puis réservez au frais. Coupez la chair de l'avocat en dés.

Égrenez le couscous avec une fourchette. Incorporez-y les dés d'avocat, le maïs, les fraises, la coriandre et le dressing. Décorez avec les flocons d'amandes grillées.

