



Les plats principaux

Couscous aux asperges, petits pois surgelés et chorizo

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 millilitres de bouillon de légumes (chaud)
200 grammes de chorizo (en rondelles)
300 grammes de couscous
40 grammes de parmesan
40 grammes d'amandes
150 grammes petits pois (surgelés)
250 grammes d'asperges vertes
2 jeunes oignons (en anneaux)
1 citron vert (le jus)
poignée petites feuilles de persil plat
1 bouquet de menthe
1 gousse d'ail
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Mixez bien lisse la menthe avec l'ail, les amandes, le parmesan, un filet d'huile d'olive, du poivre et du sel. Réservez.

Coupez le bout dur des asperges et blanchissez-les 4 minutes dans de l'eau bouillante. Égouttez-les puis rincez-les sous l'eau courante froide. Séchez-les. Blanchissez aussi les petits pois 4 minutes dans de l'eau salée. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide.

Rôtissez bien les rondelles de chorizo dans une poêle sèche. Mettez le couscous dans un plat et versez dessus le bouillon de légumes chaud. Couvrez et laissez imprégner 5 minutes. Émiettez ensuite avec une fourchette. Incorporez le chorizo, les petits pois, le jus de citron vert et la sauce à la menthe.

Partagez le couscous dans les assiettes puis répartissez les asperges par-dessus. Décorez avec les jeunes oignons et le persil.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

