



Les plats principaux

Saucisses merguez avec taboulé

Pour 4 personnes.

Ingrédients

280 grammes de couscous
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
100 grammes de feta
4 saucisses merguez
1 cube de bouillon
100 grammes pommes-grenade (graines)
1 poivron en pointe, doux (en petits dés)
1 botte de radis (en rondelles)
1/2 concombre (en petits dés)
menthe (finement ciselée)
huile d'olive
1 cuillère à café ras-el-hanout
poivre
sel

Méthode de préparation

Préparez le couscous selon les indications de l'emballage avec le cube de bouillon puis laissez refroidir un peu. Mélangez le couscous refroidi avec le concombre, le poivron, les radis et les graines de grenade. Assaisonnez le tout avec le ras el hanout, le jus de citron vert et la menthe fraîche.

Cuisez les merguez sur le BBQ et servez avec le taboulé et la feta émiettée.

