



Les plats principaux

## **Couscous avec des légumes, raisins, abricots et feta**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 paquets de Tipiac couscous express  
1 1/2 litres de bouillon de légumes  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 courgette (en tranches)  
25 tomates cerise (cerises en quartiers)  
250 grammes de carottes (en rondelles)  
4 cuillères à soupe de raisins  
10 abricots (secs, finement hachés)  
200 grammes de feta (émiettée)  
10 feuilles de basilic

### **Méthode de préparation**

Cuisez les rondelles de carottes 10 minutes dans le bouillon. Pendant ce temps, faites brièvement griller les tranches de courgettes.

Trempez les sachets de couscous une demi-minute dans le bouillon. Retirez-les de la casserole et ouvrez-les. Après quelques minutes, égrainez le couscous à la fourchette en y mélangeant l'huile d'olive.

Mélangez les rondelles de carottes, les morceaux de tomate, les courgettes, les raisins secs, les abricots et la feta au couscous. Décorez de feuilles de basilic.

