



Couscous perlé aux épinards et lardons



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de couscous perlé
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
150 grammes de lards en lamelles (fumés)
1 bouquet oignons de printemps (émincés)
100 ml de vin blanc sec
2 décilitres de crème
poivre
250 grammes de pousses d'épinards
tomates cerises (coupées en deux)

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez le couscous perlé en suivant les instructions figurant sur l'emballage.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, et faites-y dorer les lardons (il faut qu'ils soient croquants).
- 3.** Ajoutez les jeunes oignons, et poursuivez la cuisson.
- 4.** Déglacez au vin blanc, puis laissez cuire 1 minute.
- 5.** Incorporez la crème, et portez la sauce à ébullition. Baissez la source de chaleur. Poivrez.
- 6.** Incorporez les épinards. Mélangez et laissez les épinards réduire.
- 7.** Ajoutez ensuite le couscous perlé.
- 8.** Décorez de tomates cerises.