



Couscous perlé aux épinards et lardons

Temps de préparation 30 min à 1h



DifficultéFacile



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.