



Taboulé aux raisins



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

100 grammes de couscous
180 ml de bouillon de légumes (bouillant)
1 cuillère à soupe de miel
sel et poivre
20 raisins (coupés en deux)
1 bouquet de menthe (ciselée)
1 bouquet de coriandre (ciselée)
1 trait d'huile d'olive
1 citron (sap)
1 pincée de cumin en poudre
1 pincée de cannelle en poudre
1 pincée de poivre de cayenne
1 poignée cerneaux de noix (hachées)

Méthode de préparation

- 1.** Versez la semoule pour couscous dans un grand récipient et arrosez-la du bouillon de légumes et du miel. Salez et poivrez. Mélangez brièvement. Couvrez et laissez gonfler un quart d'heure. Aérez les grains de semoule à la fourchette.
- 2.** Ajoutez les raisins, la menthe, la coriandre, l'huile d'olive, le jus de citron, le cumin en poudre, la cannelle en poudre et le piment de Cayenne.
- 3.** Garnissez de noix.