TABOULÉ DE COUSCOUS EN PERLES EBLY® À LA LIBANAISE
RECETTE

TABOULÉ DE COUSCOUS EN PERLES EBLY® À LA LIBANAISE

TEMPS
30 min
INGRÉDIENTS
10 ingrédients
FAIT POUR
6 personnes
PARTAGER

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

INGRÉDIENTS

- 3 sachets de Couscous en perles EBLY®
- Une vingtaine de tomates cerises

- 2 oignons rouges
- 1 bouquet de menthe
- ½ bouquet de persil plat
- 1 bouquet de coriandre
- Le jus de 2 citrons
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 c. à c. de zaatar
- Sel et poivre

PRODUITS UTILISÉS

EBLY® Couscous en Perles

VOIR DÉTAILS

ÉTAPES DE CUISSON

1. 1
   Faites cuire les sachets de Couscous en perles EBLY® en suivant les indications sur le paquet. Rincez à l'eau froide pour les refroidir puis égouttez.
2. 2
   Rincez les tomates cerises à l'eau claire. Coupez-les en deux ou en quatre. Pelez et hachez finement les oignons rouges.
3. 3
   Rincez les herbes et ciselez-les finement. Ajoutez les tomates, les oignons et les herbes ciselées au couscous en perles.
4. 4
   Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, le zaatar et assaisonnez de sel et poivre. Mélangez soigneusement, couvrez et placez au frais au moins une heure.

Vous aimerez Aussi

COUSCOUS EN PERLES EBLY® AU PESTO DE ROQUETTE

Temps de cuisson

32 min

Ingrédients

9 ingrédients

VOIR DÉTAILS

SALADE DE BLÉ EBLY® : FRAISES, BURRATA ET PESTO DE PISTACHES

Temps de cuisson

40 min

Ingrédients

11 ingrédients

VOIR DÉTAILS

SALADE PRINTANIÈRE DE COUSCOUS EN PERLES EBLY®

Temps de cuisson

70 min

Ingrédients

14 ingrédients

VOIR DÉTAILS

Source URL:
https://www.ebly.fr/nos-recettes/taboule-de-couscous-en-perles-ebly-a-la-libanaise