



SALADE TIÈDE DE COUSCOUS À LA MEXICAINE



2 pers.



10 min.



760 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

250g. de couscous / 150g. de haricots rouges /
150g. de maïs / 1 avocat / 25g. de mélange
d'épices mexicaines

FOND DE PLACARD

1 oignon / 3,5dl. de bouillon de légumes

OIGNON. Éplucher et couper finement l'oignon.

COUSCOUS. Mélanger le couscous avec l'oignon et le mélange d'épices mexicaines. Ajouter le bouillon de légumes et couvrir pendant environ 5 minutes.

AVOCAT. Couper l'avocat en petits morceaux.

SALADE TIÈDE DE COUSCOUS. Égrener le couscous, puis ajouter les haricots rouges, le maïs et l'avocat. Mélanger le tout.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.