

Couscous à l'orange

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Portions : 6

Ingrédients

1 tasse de jus d'orange
1 tasse de couscous
1/2 c. à thé de sel
1 c. à thé de cumin
1 c. à table d'huile d'olive
1 avocat en dés
2 oranges pelées à vif en morceaux
12 tomates cerises coupées en deux
1 poivron rouge en dés
1 oignon rouge haché fin.

Vinaigrette

1/2 tasse de jus d'orange
1 c. à table de graines de pavot
Sel et poivre
2 c. à table de vinaigre de vin
2 c. à table d'huile d'olive

Étapes

1. Portez le jus d'orange à ébullition. Saupoudrez le couscous.
2. Ajouter le sel et poivre, le cumin et l'huile. Mélangez.
3. Retirez du feu, couvrir et laissez gonfler de 2 à 3 minutes.
4. Déposez le couscous, l'avocat, les tomates, le poivron et l'oignon dans un grand bol à salade.
5. Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette.
6. Versez la vinaigrette sur le couscous et mélangez