

PETITE SALADE DE COUSCOUS AUX ASPERGES, FRAISES ET
ÉPINARDS
DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 4 PERS
RECETTE À PRÉPARER À L'AVANCE

ÉPLUCHER 200 GR D'ASPERGES ET LES TAILLER EN JULIENNE

IDEM AVEC 200 GR DE FRAISES

IDEM AVEC 200 GR DE FÉTA

CISELER FINEMENT 50 GR D'ÉPINARDS, 1 GOUSSE D'AIL ET 1 PETITE ECHALOTE

MÉLANGER DÉLICATEMENT ET ARROSER AVEC UNE VINAIGRETTE BIEN

MOUTARDÉE ET 1 JUS DE CITRON ET 1 JUS D'ORANGE

VERSER 50 GR DE SEMOULE DE COUSCOUS ET BIEN MÉLANGER, LA SEMOULE DOIT S'ENGORGER DURANT QUELQUES HEURES, AU BESOIN, AJOUTER DE LA VINAIGRETTE

SERVIR FRAIS