



COUSCOUS VÉGÉTARIEN

Ingrédients

Pour 2 personnes

200g de semoule

1 oignon

1 gousse d'ail

1 poivron rouge

50g de haricots verts

50g de petits pois

100g de carottes

1 bouillon de légumes

Quelques feuilles de persil

Quelques raisins secs

Huile d'olive

Étapes

- 1.** Commencez à laver tous les légumes et coupez-les en petits morceaux.
- 2.** Faites chauffer une grande casserole avec de l'huile d'olive et pré-cuisez tous les légumes pendant 10 minutes, salez et poivrez selon vos goûts.
- 3.** Après cela, placez 1 litre d'eau chaude avec le bouillon de légumes pour couvrir les légumes. Laissez cuire 35 minutes en mélangeant parfois.
- 4.** Une fois les légumes presque cuits, commencez à préparer la semoule. Placez-le dans un bol avec les raisins secs et ajoutez 4-5 louches de soupe de légumes, laissez cuire 1-2 minutes au four.
- 5.** Lorsque tout est prêt, placez la semoule au fond d'un bol avec les légumes et la soupe dessus. Ajoutez du persil et dégustez !