



# COUSCOUS MÉDITERRANÉEN

## INGREDIENTS :

- 2 tasses de couscous
- 2 tasses d'eau
- 2 c. à soupe d'huile olive
- ¼ tasse de base de soupe aux légumes
- 1 tasse de tomates raisins coupées en deux
- 2 tasses de concombres coupés en dés
- ¼ tasse d'oignons rouge coupés dés
- ¼ tasse d'olives noires tranchées
- 2 tasses de pois chiches égouttés
- ¼ tasse de fromage féta en cubes ou émietté
- 2/3 tasse de vinaigrette grecque au choix

## ÉTAPES :

1. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau.
2. Ensuite, mélanger le couscous, l'huile d'olive et la base de soupe.
3. Une fois à ébullition, ajouter le mélange de couscous.
4. Retirer du feu, brasser et couvrir pendant 10 minutes.
5. Retirer le couvercle, égrainer avec une fourchette, laisser refroidir au réfrigérateur.
6. Dans un bol, ajouter tous les légumes, les pois chiches et le couscous froid.
7. Mélanger tous les ingrédients (sauf le fromage).
8. Ajouter la vinaigrette grecque.
9. Garnir avec le fromage féta.

*Environ 4 portions*