

Couscous très frais

3 tasses de semoule couscous grains moyen

2 citrons ou l'équivalent en jus

4 tomates

1 poivron vert

½ concombre ou 2 concombres libanais

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

5 à 6 feuilles de basilic frais

5 à 6 feuilles de menthe fraîche

sel et poivre

Verser les 3 tasses de couscous dans le Fourre-tout vert, ajouter le jus des 2 citrons avec un peu de pulpe, les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre. Bien mélanger et égrainer avec une fourchette pour éviter les grumeaux. Hacher le basilic et la menthe et ajouter au couscous. Mettre les tomates dans le Rapido-chef et hacher. Retirer la lame du Rapido-chef et incorporer au couscous en mélangeant bien avec la Spatule en silicone. Couper le poivron également avec le Rapido-chef. Couper le ½ concombre avec le couteau en petit morceaux et les ajouter à la préparation en remuant bien le tout. Couvrir et placer le bol au réfrigérateur minimum 1 heure.

Produits Tupperware à utiliser :

Tasses à mesurer

Cuillères à mesurer

Rapido-chef

Modulaire

Intelli-frais

Spatule en silicone

Bol étonnant

Éplucheur

Couteau (2-3)