

# Salade de couscous à la menthe et aux agrumes

## Ingrédients

- 1 tasse de couscous
- ½ tasse d'eau
- ½ tasse de jus d'orange
- 2 poivrons rouges
- ½ oignon rouge
- une grosse botte de persil (feuilles et non les tiges) environ 3 tasses
- 1 tasse de feuilles de menthe fraîche
- ½ tasse de canneberges séchées
- ½ tasse d'amandes entières
- huile d'olive au goût
- 1 citron
- sel, poivre au goût.

## Instructions

1. Faire bouillir le jus et l'eau dans le 1.75 L de la TupperOndes.
2. Ajouter le couscous au liquide bouillant, retirer et mettre le couvercle, attendre 5 minutes et séparer les grains de couscous.
3. Dans l'Extra-Chef, hacher les poivrons rouges et l'oignon. Mettre dans un bol.
4. Dans l'Extra-Chef, hacher le persil avec la menthe. Mettre dans le bol.
5. Dans le Hachoir gagne-temps, hacher les amandes entières. Mettre dans le bol.
6. Ajouter ½ tasse de canneberges séchées. Mettre dans le bol. Mélanger.
7. Ajouter l'huile d'olive, au goût, le zeste de deux citrons, avec le Presse-agrumes et le jus d'un citron.

## Remarque

Vous pouvez demander à l'hôtesse de préparer le couscous d'avance et le mettre au frigo pour une salade plus froide.