

Taboulé marin au saumon fumé

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de graines de couscous moyen
35 cl d'eau
24 crevettes roses décortiquées
4 belles tranches de saumon fumé
3 oignons nouveaux
3 tomates en dés
4 oranges ou 3 si elles sont très grosses
1/2 bouquet de ciboulette
1 jus de citron
5 c à s d'huile d'olive

Mettre les graines de couscous dans un saladier. Faire bouillir l'eau que vous aurez salée. Verser les 2/3 de l'eau bouillante sur le couscous et couvrir le saladier. Laisser gonfler 5 mn puis retirer le couvercle et égréner le couscous avec une fourchette. Verser le tiers d'eau bouillante restant et remettre le couvercle. Au bout de 2-3 mn égréner à nouveau le couscous.

Emincer le saumon fumé en lanières, décortiquer les crevettes et hacher les oignons nouveaux. Epépiner et couper en dés les tomates et épilucher les oranges à vif. Couper les quartiers d'oranges en 2.

Il ne reste qu'à tout mélanger avec le couscous. Ajouter la ciboulette ciselée, le jus de citron, l'huile d'olive, sel et poivre. Vérifier l'assaisonnement, il faut sentir tous les parfums.

Je rajoute le jus d'orange récupéré lorsqu'on pèle les oranges à vif.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>