SALADE DE COUSCOUS

Préparation : 15min cuisson : 10 min

6 personnes:

- 1 tasse (250 ml) couscous, cuit
 - 1 échalote, hachée
 - 1 branche céleri, haché
 - 1 c.à thé (5 ml) poudre d`ail
- 2 c.à soupe (30 ml) menthe séchée
 - 1 concombre, en morceaux
 - 1 tomate, en morceaux
 - 3/4 tasse (190 ml) persil frais
 - Vinaigrette :
 - 1/4 tasse (65 ml) huile d'olive
 - 1/4 tasse (65 ml) jus de citron
 - Sel
 - Poivre, au goût
- 1. Faites cuire le couscous et laissez refroidir.
- 2. Coupez les légumes en morceaux.
- 3. Préparez la vinaigrette et mélangez aux légumes délicatement.
- 4. Ajoutez au couscous et remuerz lentement.
- 5. Réfrigérez au minimun 1 heure.