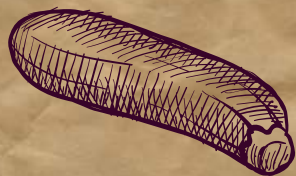


# Couscous aux légumes d'été et aux crevettes

## DÉLICIEUX

Epater vos invités

### Humm !



## Diététique

## EXQUIS



Couscous aux légumes d'été et aux crevettes

Faites cuire le couscous : faites bouillir de l'eau salée avec un filet d'huile d'olive. Dès l'ébullition, retirez du feu et versez les graines. Couvrez votre casserole et laissez gonfler. Pelez et écrasez l'ail, que vous mélangez avec 3 càs d'huile d'olive et le paprika. Décortiquez les crevettes.

Coupez l'aubergine et la courgette en rondelles, et quelques tomates cerises en deux. Faites griller légèrement les rondelles ainsi que les crevettes et le chorizo.

Egrainez le couscous avec une fourchette et placez-la dans un plat.

Ajoutez la sauce, les légumes, les crevettes et le chorizo.

### Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

- 2 verres de graines de couscous
- 1 courgette
- 1 aubergine
- Tomates cerises
- 12 crevettes
- 6 tranches de chorizo
- 1 gousse d'ail
- 1 càc de paprika
- Poivre
- Sel
- Huile d'olive

