

# 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 remuez lentement.
5. Réfrigérez au minimum 1 heure.