



# COUSCOUS AU PARMESAN ET ASPERGES



6 portions



15 min.



15 min.

## INGRÉDIENTS

- 2 sachets de Couscous Gourmet TIPIAK
- 300 ml (1 1/4 tasse) de parmesan fraîchement râpé
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 100 ml (un peu moins d'1/2 tasse) de vin blanc sec
- 20 pointes d'asperges, cuites et tranchées
- Sel et Poivre du moulin

## PRÉPARATION

1. Faire cuire le Couscous Gourmet TIPIAK selon le mode de préparation sur l'emballage. Réserver.
2. Réserver 3/4 de tasse de parmesan râpé pour le couscous. Préparer les tuiles de parmesan: dans un poêle anti-adhérente, à feu moyen, disposer 15 ml (1 c. à soupe) de parmesan râpé en forme de disque. Cuire le disque jusqu'à ce qu'il soit doré d'un côté. À l'aide d'une spatule, retourner le disque et dorer l'autre côté. Attention de ne pas trop cuire le fromage, pour ne pas qu'il soit amer. Recommencer l'opération pour le reste du parmesan. Réserver sur une grille.
3. Dans la casserole de couscous, ajouter 3/4 de tasse de parmesan, le beurre et le vin blanc. Remuer constamment et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la texture soit lisse et crémeuse.
4. Saler et poivrer. Ajouter les asperges.
5. Servir immédiatement accompagné des tuiles de parmesan.

## ASTUCE

Pour une texture plus crémeuse, vous pouvez ajouter un peu de crème à cuisson au couscous.