



SALADE THAÏ DE COUSCOUS EXPRESS



4 portions



20 min.



5 min.

INGRÉDIENTS

1 sachet de Couscous Express TIPIAK

1 noisette de beurre

125 ml (½ tasse) d'édamames (fèves de soya) surgelées et décortiquées

250 ml (1 tasse) de chou rouge finement tranché à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé

3 petites carottes, lavées, pelées et coupées en juliennes

2 petites échalotes vertes, la partie verte et blanche, finement hachées

Une dizaine de feuilles de basilic thaï, hachées ou entières selon la grosseur

30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya

15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame grillée

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz

Poivre du moulin

Quartiers de lime (garniture)

PRÉPARATIONS

1. Faire cuire le sachet de Couscous Express TIPIAK selon le mode de préparation sur l'emballage. Verser le couscous dans un grand bol. Ajouter le beurre. Aérer les grains de couscous à la fourchette et laisser refroidir.

2. Porter une petite casserole d'eau à ébullition, plonger les édamames surgelées, attendre la reprise de l'ébullition et cuire 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les fèves soient cuites, mais encore légèrement croquantes. Égoutter et plonger dans un bol d'eau glacée. Bien égoutter et ajouter au couscous.

3. Ajouter le chou rouge tranché et les carottes. Parsemer d'échalotes vertes et de feuilles de basilic thaï.

4. Dans un petit bol, mélanger la sauce soya, l'huile de sésame grillée et le vinaigre de riz. Poivrer. Arroser la salade de vinaigrette et mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Servir aussitôt. Garnir de quartiers de lime.