



SALADE DE COUSCOUS MENTHE ET FETA



4 portions



10 min.



4 à 5 min.

INGRÉDIENTS

1 sachet de Couscous Menthe Citron
TIPIAK

250 ml (1 tasse) de petits pois surgelés

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

125 ml (1/2 tasse) de feta émietté

125 ml (1/2 tasse) de tomates cerises, en
demie

Une dizaine de feuilles de menthe,
hachées

Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Faire cuire le sachet de Couscous Menthe Citron TIPIAK selon le mode de préparation sur l'emballage. Verser dans un grand bol et aérer les grains de couscous à la fourchette. Laisser refroidir.
2. Dans une petite casserole d'eau bouillante salée, ajouter les petits pois. Attendre la reprise de l'ébullition, réduire le feu à moyen, et cuire à couvert pendant 4 à 5 min, ou jusqu'à ce que les petits pois soient cuits, mais encore un peu croquants. Égoutter et passer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Bien égoutter et ajouter au couscous.
3. Ajouter le feta et les tomates. Arroser d'huile d'olive et parsemer de feuilles de menthe hachées. Saler, poivrer. Mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Servir immédiatement.