

## Salade de couscous aux crevettes parfumées



### Pour 6 personnes

- 300 g de graines de couscous
- 200 g de crevettes roses décortiquées
- 1 botte de persil plat ou 2 c à soupe de persil surgelé
- 1 c à soupe de coriandre ciselée
- 1/2 c à café de cumin
- 1/2 c à café de paprika
- 1 citron
- 5 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à café de sel
- Poivre

Commencez par cuire la semoule, pour cela je vous propose deux méthodes rapides :

Méthode 1 : Versez 30 cl d'eau dans un saladier et avec 1 c à café de sel puis ajoutez la semoule, couvrez et mettez 2 minutes à puissance max au micro-onde.

Méthode 2 (si vous avez la chance d'avoir une bouilloire) : Faites bouillir 30 cl dans la bouilloire, c'est plus rapide qu'à la casserole. Versez ensuite sur la semoule et laissez gonfler.

Dans les deux cas, laissez refroidir 30 minutes.

Dans un saladier, mélangez le jus de citron, sel, poivre, huile d'olive.

Ajoutez le persil haché, la coriandre, le cumin, le paprika et les crevettes. En ce qui concerne les crevettes, préférez de belles crevettes roses fraîches, c'est bien meilleur que mes crevettes surgelées.

Mélangez bien en incorporant la semoule et laissez quelques heures aux frais ainsi la semoule s'imprégnera bien de tous les parfums.