



Poireaux rôtis au taboulé et huile de poireaux



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 2 poireaux (gros)
- huile d'olive
- 2 tasses de couscous
- 2 jeunes oignons (émincés)
- 1 bouquet de persil plat (ciselé)
- 1 tomate (épépinée et émincée)
- 1/2 concombre (épépiné et émincé)
- sel et poivre
- 1 citron (le jus)
- 1 poignée de noisettes (grossièrement hachées)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la partie vert foncé des poireaux et nettoyez-les soigneusement. Coupez-les en gros tronçons. Ajoutez 1 dl d'huile d'olive et mixez-les au robot pendant 8 minutes à vitesse élevée. Passez le tout au chinois. Vous avez à présent une savoureuse huile aromatisée aux poireaux. Réservez.
- 2.** Coupez chaque poireau en 2 morceaux. Badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les rôtir de chaque côté au barbecue. Poursuivez la cuisson des poireaux sur la zone froide du barbecue pour éviter de les brûler.
- 3.** Arrosez les tasses de semoule de blé de 2 tasses d'eau bouillante, couvrez et laissez reposer pendant 10 minutes. Mélangez les jeunes oignons, le persil plat, les tomates, le concombre, le sel, le poivre et le jus de citron. Accompagnez le taboulé de poireaux rôtis. Garnissez le plat d'huile aux poireaux et de noisettes.