Taboulé au saumon fumé

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 décilitres de bouillon de poule
100 grammes de couscous (Panzani)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1⁄2 poivrons pointus (doux, épépiné et coupé en dés)
1 pomme (granny smith, évidée et coupée en dés, avec la peau)
1 oignon rouge (émincé)
150 grammes de saumon atlantique (en lanières, fumé)
1 bouquet de persil (ciselé)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer le bouillon de poule et arrosez-en le couscous. Laissez gonfler pendant 10 minutes. Aérez les grains à la fourchette.**

2. **Ajoutez 3 cuillères à soupe d’huile d’olive, les cubes de paprika et de pomme et les oignons émincés dans le couscous et mélangez.**

3. **Répartissez le taboulé dans les assiettes. Garnissez-le de lanières de saumon et de persil haché. Salez et poivrez.**
   Arrosez d’huile d’olive.