Taboulé healthy

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 tasses de couscous
2 1⁄2 décilitres de bouillon de poule (bouillant)
2 citron vert (jus)
persil plat (ciselé)
de menthe fraîche (ciselée)
coriandre (ciselée)
1 oignon rouge
1 piment espagnol
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Mettez le couscous dans un plat peu profond. Arrosez-le de bouillon de poule et du jus de citron vert. Couvrez et faites cuire un quart d'heure. Égrainez délicatement la semoule à l'aide d'une fourchette.**
2. **Ciselez très finement le persil plat, la menthe et la coriandre.**
3. **Émincez très finement l'oignon rouge et le piment espagnol. Ajoutez le couscous et mélangez bien. Salez et poivrez.**