Couscous express au curcuma et aux herbes

28/01/2020 à 13h49

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 8 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de couscous fin ou moyen
- 1 gros bouquet d'herbes mélangées : persil menthe coriandre
- 1/2 cuillère(s) à café de curcuma en poudre
- 1 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- sel, poivre

Préparation :

- Faites bouillir 1/2 litre d’eau;
- Faites chauffer l’huile d’olive dans une grande casserole. Ajoutez la moitié du beurre, poivrez abondamment et ajoutez le curcuma;
- Mélangez 1 min puis ajoutez le couscous et remuez encore 1 min;
- Versez l’eau et salez;
- Couvrez et laissez cuire à feu très doux, 5 min, en mélangeant de temps en temps;
- Rincez les herbes et ciselez-les grossièrement, en éliminant les tiges les plus grosses;
- Remuez le couscous pour l’aérer au bout des 5 min de cuisson, ajoutez le reste de beurre et les herbes, sans cesser de remuer;
- Servez aussitôt, tiède ou à température ambiante.