

Couscous



Temps de préparation: 30 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (2 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 100 g
- Ail 1 gousse
- Couscous* 160 g
- Crevettes
- Huile d'olive extra vierge q.s.
- Moules 200 g
- Palourdes 100 g
- Piment frais q.s.
- Poivre q.s.
- Sel q.s.
- Thym q.s.
- Zeste de citron q.s.

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Bien nettoyer le poisson et faire dorer l'ail et le piment dans une poêle avec de l'huile d'olive extra vierge et un zeste de citron.
2. Ajouter les moules et les palourdes dans la poêle et les ouvrir à couvert.
3. Filtrer le bouillon obtenu et retirer les mollusques des coquilles.
4. Mettre le bouillon filtré dans une casserole à feu vif, ajouter le couscous et laisser cuire jusqu'à cuisson complète, en ajoutant le **jus de tomate** et de l'eau si nécessaire.
5. À 2 minutes de la fin, ajouter les crevettes et, une fois cuites, ajouter l'huile d'olive extra vierge, le zeste de citron et le thym frais.