

Salade de crevettes au Couscous parfumé




Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes


Couscous Panzani	0.85	Kilo(s)
Crevette(s) cuite(s) décortiquée(s)	0.34	Kilo(s)
Persil	1	Botte(s)
Cumin	2	C. à café
Paprika	1	
Huile d'olive PM	1	C. à soupe
Jus de citron	2	
Sel PM	0	

Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté


Budget


Préparation
 15 min



Mise en œuvre

- Préparer la graine de couscous:
 - Dans un grand saladier, verser le couscous et ajouter le volume d'eau correspondant.
 - Couvrir et laisser gonfler 5 minutes.
 - Égrener avec une fourchette.
 - Laisser refroidir 30 minutes.
 - Dans un saladier, mélanger le citron, l'huile et le sel, ajouter le persil lavé et haché, les épices et les crevettes: mélanger bien puis incorporer la graine de couscous.
 - Mélanger à nouveau et servir frais.
- N'oubliez pas que Panzani propose aussi ce produit en Bio !
 Retrouvez également les couscous des marques Zakia et Ferrero!

Astuce du chef :

Si vous recherchez plus d'originalité, remplacez le couscous par notre Délice de céréales Bio Panzani Plus.

