

COUSCOUS AUX LÉGUMES RÔTIS & CHICK'N STYLE SCHNITZEL

INGRÉDIENTS

1 paquet de Chick'n Style Schnitzel

1 poivron rouge

1 citron

Menthe

1 courgette

150 g de couscous

2 càs d'huile d'olive

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Profite de la délicieuse saveur du couscous citronné avec des légumes rôties et notre Chick'n Style Schnitzel Garden Gourmet !

PRÉPARATION

- 1.** Coupe la courgette et le poivron en morceaux et en lanières. Répartis le couscous dans un plat peu profond et mélange-y 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 2.** Verse de l'eau bouillante sur le couscous jusqu'à ce qu'il soit juste couvert et laisse-le reposer pendant environ 5 minutes. Lave le citron et râpe finement le zeste sur le couscous. Égrène le couscous à l'aide d'une fourchette. Assaisonne avec du jus de citron, du sel et du poivre.
- 3.** Fais revenir la courgette et le poivron dans une poêle avec quelques cuillères d'huile, en remuant de temps en temps. Ajoute du sel et du poivre
- 4.** Fais cuire le schnitzel jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré selon les instructions sur l'emballage. Sers avec les légumes et le couscous, et parsème de menthe grossièrement hachée.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**