



Couscous en salade

Ingrédients

1 boîte de 400 g de pulpe en dés de tomates Cirio 1 boîte de 400 g de tomates cerises Cirio 150 g de couscous précuit 1 concombre 100 g de feta Huile d'olive extra vierge Vinaigre blanc 1 cuillère à café d'origan Sel et poivre

Préparation

1. Coupez en tranches le concombre et disposez-le dans un saladier avec la pulpe de tomates et les tomates cerises Cirio.
2. Puis, ajoutez au couscous un verre d'eau chaude et mélangez tout en rajoutant l'origan, la feta coupée en petits dés, ainsi que de l'huile et quelques gouttes de vinaigre.
3. Salez, poivrez et placez au réfrigérateur. Le couscous est prêt quand tout le liquide a été absorbé.

