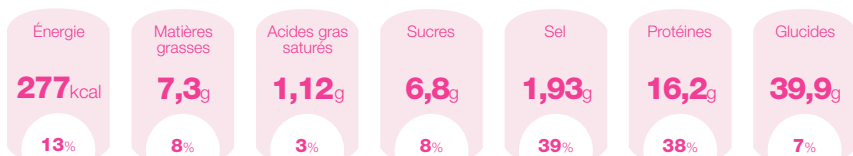




## Salade d'asperges aux crevettes

Phase : **d'Attaque**

Par portion | Apports de référence %



Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★☆☆☆

Catégorie  
**Plat**

Prêt en  
**30 min**

Cuisson  
**00 min**

### Ingrédients

Pour 2 personnes

- 1 sachet de couscous brun perlé cuit (75 g poids cru)
- 1 citron vert bio
- 1/4 oignon rouge émincée très finement
- 1/4 de plant de persil plat ciselé
- 1 c.à.c de cumin en poudre
- 300 g d'asperges blanches cuites coupées en tronçons
- 150 g de crevettes cuites au choix coupées en 2
- 6 radis coupés en fines tranches
- 50 g de graines de grenade
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 1 poignée de feuilles de menthe ciselée
- 1/2 c.à.c rase de harissa
- poivre, sel

### Préparation

1. Dans un plat creux, mélanger le couscous perlé avec le zeste du citron, l'oignon et les 3/4 du persil plat et de la menthe ciselés.
2. Presser le citron.
3. Mélanger le cumin avec 2 c.à.s de jus de citron et la harissa, et l'ajouter au couscous.
4. Poivron et saler. Réserver.
5. Mélanger les crevettes et les asperges avec 1 c.à.s de jus de citron et l'huile d'olive. Poivrer et saler.
6. Les ajouter dans le couscous et bien mélanger.
7. Poursuivre avec les radis, les graines de grenade et le reste des herbes aromatiques.