

Ingrediënten

Une recette parfaite pour ce début de printemps ❤️

Pour deux personnes :

200g de couscous perlé

1 courgette

1 échalote

Quelques tranches fines de guanciale (si vous n'en avez pas, la pancetta ou du lard feront l'affaire 😊)

1 bonne càs de ricotta

100ml de crème liquide

1 poignée de basilic

Paprika fumé, poivre, sel

Huile d'olive



Recept

Commencer par cuire le couscous perlé et réserver,
Cuire les tranches de guanciale au four en position grill pendant +- 5min, réserver,
Faire revenir la courgette et l'échalote dans un poêlon avec de l'huile d'olive, assaisonner de sel, poivre et paprika fumé,
Mixer les 3/4 avec la crème, le basilic et la ricotta,
Verser la sauce dans le couscous perlé et ajouter la courgette non mixée,
Bien mélanger et servir dans des assiettes creuses avec le guanciale émietté et un peu de poivre
Et le tour est joué !

Bron



Internet - Facebook - Chroniques d'une accro au resto

<https://www.facebook.com/accroauresto/videos/3627842860836621/>

Info Martine Lycke

16/04/2023

Couscous parels koken – 9 minuten
Spekblokjes krokant bakken

Ik heb 2 courgettes gebruikt
Wassen en in blokjes snijden

In antiaanbakpan:

1 ui

2 courgetteblokjes

Look aanstoven

Helft opzij houden

Andere helft mixen met:

Ricotta

Room

Paprikapoeder

Verse basilicum

Pezo

Terug in pan en samen met couscousparels nog wat opwarmen

Dresseren in een diep bord met de spekreepjes en de courgetteblokjes

Fotos

