

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Schnitzel Wiener Style Garden Gourmet

200 g de couscous (blé complet)

6 feuilles de laitue

1 petit poivron rouge

2 oignons nouveaux

1/2 branche de céleri

50 g de raisins secs

1 citron

Herbes mélangées (cerfeuil, persil)

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Un peu de sel

Un peu de poivre

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Pour ces bouchées extra croustillantes...

Servez le plat avec du brocoli préalablement cuit et arrosé d'huile d'olive et de zeste de citron râpé (bio).



A la recherche d'une repas nutritif et délicieux ? Dégustez notre salade de couscous aux légumes et aux herbes accompagnée du Sensational Schnitzel de Garden Gourmet. Le Schnitzel croustillant, le couscous moelleux et les herbes aromatiques vous feront découvrir de nombreuses saveurs.

## PRÉPARATION

### 1. Préparation des ingrédients

Laissez tremper les raisins secs dans de l'eau tiède pendant environ 10 minutes et lavez la laitue. Mélangez à la fourchette le couscous cru dans un bol avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

### 2. Cuisson du couscous

Portez environ 200 ml d'eau à ébullition et versez-la sur le couscous de manière à ce qu'il soit juste recouvert. Laissez le couscous tremper pendant 5 minutes jusqu'à ce que toute l'eau ait été absorbée. Aérez le couscous à la fourchette.

### 3. Préparation des légumes

Pendant ce temps, coupez le céleri et le poivron en petits morceaux. Hachez grossièrement les herbes. Mélangez les légumes et les herbes au couscous et assaisonnez avec du jus de citron, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

### 4. Cuisson des Sensational Schnitzel

Cuisez les Sensational Schnitzel de Garden Gourmet jusqu'à ce qu'ils soient croustillants selon les instructions sur l'emballage. Répartissez la laitue dans 2 assiettes creuses avec la salade de couscous sur le dessus.

### 5. Dressage

Coupez les Schnitzel en lanières, répartissez-les sur la salade et garnissez-les d'herbes.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://www.gardengourmet.ch/fr)**