



# Couscous perlé Oriental

Parfait pour accompagner un BBQ !

## Composition

- Couscous perlé non cuit 500 g
- Marinoli Oriental 100 g
- Grenade
- Ciboulette

## Produits auxiliaires d'Evlier

- Marinoli Oriental

## Astuce :

L'accompagnement parfait pour le BBQ, prêt en tour de main et toujours le même goût délicieux.

## Préparation

Faites bouillir 500 g de couscous perlé dans de l'eau non salée, égouttez dans une passoire et faites refroidir sous l'eau courante froide.

Le couscous perlé pèsera alors environ 1,3 kg.

Lorsque le couscous perlé est complètement égoutté, ajoutez-y 100 g de **Marinoli Oriental**, mélangez minutieusement le tout et c'est prêt pour la vente.

Vous pouvez éventuellement garnir avec des graines de grenade ou de la ciboulette.