

# La recette de la semaine

## Couscous mangue agrumes



**Temps de préparation :**  
20 minutes



**Matériel nécessaire :**

- Saladier
- Presse agrume
- Couteau

### Ingrédients

- 150g de semoule de couscous
- 1 mangue
- 1 pomelo
- 1 orange
- 2 citrons jaunes
- 2 citrons verts
- 60 g de sucre
- 1 c à s de sirop de grenadine
- 1 c à s d'huile d'olive
- 10 feuilles de menthe



### • Préparation •

- Verser le couscous non cuit dans un saladier.
- Presser l'orange et les 2 citrons jaunes. Arroser le couscous de ce jus puis le laisser gonfler 20 min en égrainant de temps en temps.
- Cuire le couscous au cuiseur vapeur ou dans un couscoussier (éviter de le cuire dans l'eau pour ne pas perdre les saveurs du jus des agrumes).
- A la fin de la cuisson, égrainer le couscous à la fourchette. Y ajouter l'huile d'olive, le sucre et les feuilles de menthe ciselées. Laisser refroidir.
- Eplucher et détailler la mangue en petits cubes. Lever les suprêmes du pomelo. Les ajouter au couscous. Mélanger.
- Mettre le sirop de grenadine et le jus des 2 citrons verts dans une casserole et laisser réduire.
- Verser quelques gouttes de sirop grenadine citron vert sur le couscous de fruits et réserver au frais jusqu'au service.