

# Couscous aux herbes et aux épices

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 8-10 minutes

2 tasses de perles de couscous  
1 tasse de bouillon de légumes  
1 c. à table d'ail, haché  
1/16 c. à thé poudre de cardamome  
1/16 c. à thé poudre de curcuma  
1/16 c. à thé poudre de gingembre  
1/16 c. à thé de coriandre  
1/2 tasse d'oignons émincés  
1 tasse d'eau  
1/2 c. à thé poudre de paprika sucrée  
1/16 c. à thé de cannelle en poudre  
1/4 tasse de jus de citron fraîchement pressé  
1/8 c. à thé flocons de piment rouge •  
1 livre de tomates fermes, coupées en cubes  
1/16 c. à thé de poudre de cumin  
1/4 c. à thé de sel sel  
1;8 c. à poivre blanc  
3 c. à table d'huile d'olive



Appuyer sur le bouton SAUTÉ de l'instant Pot. Chauffer l'huile. Faire sauter l'ail et l'oignon pendant 2 minutes. Ajouter les perles de couscous, le bouillon de légumes, l'eau, les flocons de piment rouge, la poudre de gingembre, la poudre de paprika sucrée, la poudre de cumin, la poudre de coriandre, la poudre de cardamome, la poudre de curcuma, la poudre de cannelle, le sel et le poivre. Remuer. Cuire 5 m. sur MANUAL/PRESSURE COOK. Dépressuriser rapidement. Presser le jus de citron

Traduit de : instant Pot Recipes : The best instant pot recipes available Kindle Edition