

Couscous merguez légumes express recette cookeo



Couscous merguez légumes express

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de légumes à couscous congelés (carottes, oignons, tomates, céleri, navets achetés à Leclerc)

4 à 8 merguez

100 g d'oignons

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes

1 cuillère à soupe de ras el hanout

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel poivre

Préparation

Coupez les merguez en tronçons

Mode dorer

Déposez les tronçons de merguez dans la cuve avec les oignons puis faites revenir 2 à 3 mn quand le préchauffage est terminé.

Déposez dans la cuve les légumes à couscous ;

Versez 400 ml d'eau avec un cube de bouillon de légumes émietté.

Saupoudrez avec la cuillère à soupe de ras el hanout

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Servez Chaud avec une semoule que vous préparez selon les indications du paquet