

Salade de couscous aux noix et à la clémentine (Maroc)

4 tasses de semoule de couscous moyenne
4 tasses d'eau
1 tasse jus d'orange
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 branche de romarin frais, haché fin
1 c. à thé d'harissa
1 gousse d'ail, haché fin
Sel et poivre au goût
½ tasse de raisins secs
2 clémentines, pelées et coupées en petits morceaux
1/3 tasse d'amandes mondées
1/3 tasse de noisettes
1/3 tasse de pistaches
1/3 tasse de noix de Grenoble
1/3 tasse de cajous

Porter l'eau et le jus d'orange à ébullition. Pendant ce temps, dans un grand bol à mélanger, bien mélanger le couscous avec l'huile, le romarin, la harissa, l'ail, le sel et le poivre. Une fois que l'eau boue, verser le ¾ du mélange eau/jus sur le couscous. Laisser gonfler et verser l'eau quelques cuillère à la fois, jusqu'à ce que le couscous soit cuit. Étendre sur une plaque et laisser tiédir.

Sur une plaque de cuisson, étendre les noix et enfourner à 325° F de 8 à 10 minutes. Hacher la moitié très finement et l'autre moitié grossièrement. Remettre le couscous dans le bol et y ajouter les noix et les ingrédients manquants. Rectifier l'assaisonnement.