





Préparation : Préchauffer le four combi-vapeur à **100 °C** et 100% d'humidité.

Inciser les tomates en croix, les faire étuver **3–4 minutes** dans le four préchauffé, les peler, les épépiner et les couper en petits morceaux. Peler le gingembre et l'ail, puis les hacher finement. Emincer l'oignon. Laver les herbes, séparer les feuilles des tiges et hacher finement. Placer le brocoli, le chou-fleur et les carottes dans le plat perforé et laisser cuire **6 minutes** dans le four préchauffé.

Mettre les grains de couscous dans le plat non perforé.

Dans une casserole, faire suer dans l'huile chaude le gingembre, l'ail et l'oignon. Déglacer avec le bouillon de légumes, puis y délayer le safran et la harissa.

Verser le bouillon de légumes sur les grains de couscous.

Puis ajouter les légumes cuits à la vapeur et faire cuire l'ensemble pendant **6 minutes**.

Après cuisson, rajouter les herbes et les raisins de Corinthe.

Mélanger le jus des citrons, le sel, le poivre et l'huile d'olives et assaisonner le couscous. Laisser imbiber le couscous de ce jus et servir tiède ou froid.

Salade de couscous au jus de citron

Appareil Gaggenau : Four combi-vapeur, plaque de cuisson

Température four combi-vapeur : 100 °C

Taux d'humidité : 100 %

Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients :

2 grandes tomates

1 petit morceau de gingembre

2 gousses d'ail

5 branches de coriandre fraîche ou de persil plat ou de menthe

1 petit oignon rouge

200 g de brocoli et 200 g de chou-fleur en petits bouquets

2 carottes coupées en dés

250 g de couscous

250 ml de bouillon de légumes

1 pincée de safran

1 à 2 cuillères à café de harissa

1 cuillère à soupe d'huile d'olives

75 g de raisins de Corinthe

Ingrédients pour l'assaisonnement :

Le jus de 2 citrons non traités

4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olives

Sel

Poivre noir