

Couscous et Citrouille Grillée

Préparation : xx min. Cuisson : xx min. Portion : xx

Ingrédients :

$\frac{3}{4}$ de tasse de couscous

1 tasse de bouillon de légumes ou de poulet.

$\frac{1}{2}$ tasse de citrouille bien mûre

1 cu. à table d'huile d'olive

Préparation :

Eplucher la citrouille et couper en petits cubes. Arroser avec l'huile.
Griller au four à 350°F.

Dans une casserole, amener le bouillon à ébullition puis le retirer du feu.

Mettre le couscous dans un bol, puis verser le bouillon par dessus.

Couvrir et laisser reposer environ 5 minutes, jusqu'à ce que le couscous absorbe le bouillon.

Ajouter la citrouille et servir tiède.

Couscous with Roasted Pumpkin

Preparation: xx min. Cook time: xx min. Serving: xx

Ingredients:

$\frac{3}{4}$ cup of couscous
1 cup of vegetable or chicken broth
 $\frac{1}{2}$ cup of ripe pumpkin
1 tablespoon of olive oil

Preparation:

Peel the pumpkin and cut it into small cubes. Drizzle with the oil.

Roast in the oven at 350°F.

In a pan, bring the broth to a boil and remove from the heat.

Place the couscous in a bowl. Pour the broth over the couscous.

Cover and set aside for about 5 minutes, until the couscous absorbs the broth.

Mix in the pumpkin and serve warm.