 **Couscous au curcuma**

 **Pour 2 ou 3 Croquants-Gourmands**

**- 2 échalotes**
**- 1 gousse d'ail**
**- 1 petit poivron rouge**
**- 8 grosses tomates cerises ♦**
**- 20 olives noires**
**- 8 cerneaux de noix**
**- 100 g de graine de couscous moyen**
**- 1 càc de curcuma**
**- 2 càs de persil ciselé**
**- 300 ml de bouillon de légumes ♦♦**
**- 3 càs de jus de citron**
**- 1 càs d'huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

J'ai pris deux moitiés de [**poivrons grillés**](http://croquantfondantgourmand.com/gaspacho-fraise-poivron-rouge/) que j'avais congelées.
Éplucher les échalotes et l'ail et les émincer finement. Couper le poivron en dés.
Couper les tomates en deux. Dénoyauter les olives et les couper en rondelles.
Concasser grossièrement les cerneaux de noix.
Faire blondir l'oignon dans l'huile chaud, puis couvrir et laisser fondre à chaleur très douce pendant 5 minutes.
(Si vous utilisez un poivron "frais" vous le mettrez en même temps que l'oignon).
Ajouter les dés de poivron et l'ail, bien remuer.
Incorporer les tomates, les olives et les noix.
Laisser revenir pendant quelques minutes pour que les tomates "s'attendrissent".
Incorporer le bouillon chaud, le couscous et le curcuma.
Porter à ébullition en remuant constamment.
Couvrir et laisser gonfler le couscous hors du feu pendant 10 minutes.
Ajouter le jus de citron et le persil ciselé.
Remuer et servir immédiatement dans des assiettes chaudes.