



Couscous au cumin et figues, et légumes rôtis au miel

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

750 g couscous
7,5 c. à c. cumin
1.250 ml bouillon de légumes
10 figues, mûres, coupées en quartiers
5 c. à s. menthe, hachées
5 c. à s. persil, hachées

Légumes
2,5 aubergines, coupées en dés
2,5 oignons rouges, coupés en quartiers
2,5 courgettes, coupées en dés
2,5 poivrons rouges, coupés en dés
75 ml huile d'olive
10 c. à s. miel
2,5 citrons (zeste et jus)
150 ml bouillon de légumes

MODE DE PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°C. Mettre les légumes dans un saladier, ajouter le miel, le jus de citron et l'huile d'olive, salés, poivrés, bien mélangés.
- Les mettre dans un grand plat allant au four, et cuire 15 minutes.
- Ajouter le bouillon de légumes dans le plat, et cuire encore 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient moelleux.
- Pendant ce temps, faire chauffer le bouillon de légumes du couscous. Mettre le couscous et le cumin dans un saladier puis verser le bouillon chaud.
- Servir le couscous au cumin avec les légumes, les figues et les herbes.