**Couscous vert**

**Ingrédients pour 4 :**

* 150 g couscous
* 160 ml de bouillon de légumes (ou eau) bouillant
* 1 petit oignon, en tranches fines
* 1 cuillère à soupe d’huile d’olive
* 1/4 cuillère à café de sel
* 1/4 cuillère à café de cumin moulu
* 50 g de pistaches décortiquées, grillées (non salées), grossièrement hachées
* 3 oignons frais, en tranches fines
* 1 piment vert frais, en tranches fines
* 30 g de roquette

**+ pour la pâte d’herbe**

* 20 g de persil
* 20g de coriandre
* 2 cuillères à soupe d’estragon
* 2 cuillères à soupe d’aneth
* 2 cuillères à soupe de menthe
* 90 ml d’huile d’olive

Dans un bol, mettre le couscous, recouvrir avec le bouillon, ne pas remuer. Couvrir le bol (film alimentaire ou assiette) et laisser poser 10 minutes

Frire l’oignon dans l’huile d’olive, jusqu’à ce qu’il soit complètement doré et tendre. Ajouter le cumin et le sel ; bien remuer et laisser refroidir

Préparer la pâte d’herbe en mixant tous les ingrédients dans un blender, jusqu’à ce que ce soit une pâte.

Ajouter la pâte d’herbe dans le couscous et remuer à la fourchette en aérant bien. Ajouter l’oignon frit, les pistaches, les oignons frais, le piment et la roquette et mélanger doucement

Servez à température.