

# SALADE MEXICAINE



## Ingrédients

<b>MAÏS EN GRAINS 341 ML</b>	<b>1 un</b>	<b>VINAIGRETTE</b>	
<b>OIGNON ROUGE</b>	<b>¼ un</b>	<b>HUILE CANOLA</b>	<b>1/4 tasse</b>
<b>HARICOTS ROUGES</b>	<b>1 tasse</b>	<b>JUS CITRON CONCENTRÉ</b>	<b>2 c. à soupe</b>
<b>POIVRON VERT</b>	<b>½ un</b>	<b>SUCRE FIN</b>	<b>¼ c. à thé</b>
<b>POIVRON ROUGE</b>	<b>½ un</b>	<b>AIL HACHÉ DANS L'HUILE</b>	<b>½ c. à thé</b>
<b>COUSCOUS</b>	<b>2 tasses</b>	<b>SEL</b>	<b>½ c. à thé</b>
		<b>POIVRE</b>	<b>½ c. à thé</b>
		<b>PERSIL</b>	<b>½ tasse</b>

## Méthode

- **Cuire le couscous et réserver**
  - **Couper les légumes en dés**
  - **Mélanger ensemble tous les ingrédients**
  - **Ajouter la vinaigrette**
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

