




Côtes d'agneau épicées au couscous et aux graines de grenade

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

10 grammes de yaourt grec (0 % de matière grasse)
2 cuillères à soupe d'harissa
8 côtelettes d'agneau
200 grammes de couscous
250 grammes de bouillon de légumes
2 boîtes de pois chiches
2 citrons (jus et zeste râpé)
12 d'abricots séchés
1 grenade
1 bouquet de menthe fraîche
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Dans un grand récipient, mélangez le yaourt grec et la moitié de la harissa. Salez et poivrez. Ajoutez les côtes d'agneau et mélangez bien. Laissez mariner au moins 1 heure (idéalement toute la journée).
- 2.** Versez la semoule dans un récipient, ajoutez le reste de la harissa et couvrez de bouillon. Couvrez d'un film plastique, et laissez reposer pendant 5 minutes.
- 3.** Ajoutez les pois chiches, le jus et le zeste de citron, les abricots et les graines de grenade. Émincez la moitié de la menthe et ajoutez-la.
- 4.** Grillez les côtes d'agneau au four, sous le gril, 2 à 3 minutes de chaque côté.
- 5.** Accompagnez-les de semoule et garnissez du reste des feuilles de menthe.