



Mélange wok marocain à l'agneau et au couscous



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive

800 grammes de mélange wok marocain

300 grammes de couscous

50 grammes de raisins

300 grammes de viande d'agneau (coupée en cubes)

de menthe fraîche

50 grammes d'amandes (torréfiées)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans un wok. Cuisez la viande. Faites mijoter à feu doux. Ajoutez le mélange de légumes et faites-les revenir 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient « al dente ».
- 2.** Pendant ce temps, préparez le couscous selon les indications figurant sur l'emballage.
- 3.** Terminez en ajoutant des raisins secs, des amandes torréfiées et quelques feuilles de menthe.
- 4.** Servez avec le couscous.