

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 10 min



## WOK D'AGNEAU TAJINE ET SEMOULE AUX ÉPICES ET FRUITS SECS.

Un plat gourmand et parfumé qui allie la semoule aux épices douces et aux fruits secs au wok d'agneau épicé.

- L' Agneau est sélectionné par Didier de la Ferme du Cantal, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

### LES INGRÉDIENTS



**Wok d'agneau  
Tajine**  
200 g



**Semoule**  
70grs



**Mélange d'épices (  
cannelle et cumin)**  
1/2 cuillère à café de  
chaque



**Raisins secs**  
10grs



**Abricots secs**  
10grs



**Amandes effilées**  
5grs

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Sel et poivre**  
selon votre goût



**Huile d'olive**

### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 1saladier,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Faites chauffer 100ml d'eau avec la cannelle, le cumin pour bien parfumer la semoule. Placez les raisins et abricots secs dans un bol avec un peu d'eau chaude pendant 5 minutes pour les attendrir. Égouttez

#### ÉTAPE 2

Dans un saladier, versez la semoule, le sel et l'huile d'olive Ajoutez les fruits secs. Versez le bouillon chaud épicé sur la semoule, couvrir et laisser gonfler 5 minutes

#### ÉTAPE 3

Faites revenir le wok d'agneau dans une grande poêle bien chaude. Environ 3 à 5 minutes.

#### ÉTAPE 4

Égrainez la semoule à la fourchette pour éviter les paquets. Ajoutez les amandes effilées pour une touche croquante. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant du poivre et un filet d'huile d'olive si nécessaire.

#### ÉTAPE 5

Servez le tout accompagné du wok d'agneau.