

Brochettes d'agneau et semoule aux fruits secs



Pas besoin de passer des heures derrière les fourneaux pour concocter en un tour de main une recette équilibrée qui allie saveurs et originalité !

Ingrédients pour 6 personnes

900 grammes d'épaule d'agneau
1 cuiller à soupe d'épices marocaines
300 grammes d'abricots secs
1 avocat entier découpé en cubes (tout juste mûr)
600 grammes de semoule
30 grammes de pistaches
30 grammes de noix de cajou
huile d'olive extra-vierge

Préparation

1. Découper la viande en cubes, puis saupoudrer d'épices marocaines. Laisser mariner au frais pendant 1 heure.
2. Monter les brochettes en intercalant la viande, les abricots secs et l'avocat, puis faire griller avec un peu d'huile d'olive.
3. Pendant ce temps, faire gonfler la semoule. Une fois qu'elle est prête, rajouter les pistaches et les noix de cajou. Saler et poivrer.
4. Servir les brochettes sur la semoule.

Bon appétit!