

brochettes d'agneau à l'orange et couscous cresson



Temps de préparation: 10 minutes + marinade

Temps de cuisson: 10-15 minutes

ingrédients

675g de collier d'agneau
2 c. à soupe de harissa
1 poivron rouge, vert et jaune, épépinés
1 c. à soupe d'huile d'olive
225g de couscous
le zeste et le jus de 1 orange
1 botte de cresson grossièrement haché
Pour servir: cresson et quartiers d'orange

method

Placer une épaisse tranche d'agneau dans un plat avec la harissa et 1 c. à soupe d'huile d'olive, bien mélanger le tout.

Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 2-3 heures. Faire tremper 6 brochettes dans l'eau pendant au moins 30 minutes.

Placez le couscous dans un grand plat, ajouter le zeste d'orange et jus de fruits, d'huile et 450 ml d'eau bouillante. Assaisonner, puis ajouter le cresson. Couvrir le plat avec une assiette et laisser tremper pendant 15 minutes jusqu'à ce que le liquide ait été absorbé. Egrainez les grains avec une fourchette.