



Paupiettes de dinde aux amandes façon couscous

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

40 g d'amandes effilées

2 carottes

300 g de semoule

4 paupiettes de dinde

8 g de ras el hanout

1 échalote

Sel, poivre

Huile d'olive

Les paupiettes et les légumes

Dans une cocotte, faites chauffer un filet d'huile d'olive.

Faire dorer vos paupiettes 2 min de chaque côté. Réservez.

Coupez les carottes en rondelles assez fines.

Dans la cocotte, faites dorer la carotte, l'échalote ciselée 1 à 2 min.

Ajoutez les paupiettes, le ras el hanout et 350 ml d'eau.

Salez, poivrez. Cuire à couvert 20-25 min.

Si besoin, ne pas hésiter à rajouter de l'eau en cours de cuisson.

La semoule

Pendant que la viande et les légumes cuisent, occupez-vous de la semoule selon les indications du paquet.

Servez vos paupiettes accompagné de semoule et parsemé d'amandes effilées.