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.**