



## **SAUTE D'AGNEAU A L'AIL ET AU ROMARIN**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson:25 mn**

### **Pour 6 personnes:**

800 g d'épaule d'agneau dégraissé et coupé en petits cubes par le boucher

3 oignons émincés

2 petites branches de romarin

3 gousses d'ail avec la peau

1 verre de vin blanc sec

3 sachets de semoule à couscous cuisson rapide

1 poivron rouge coupé en petits dés

2 càs d'huile d'olive

Sel et poivre

A feu moyen, dans une poêle style wok, chauffer l'huile et faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents, saler. En réserver les 2/3.

Dans l'oignon restant, ajouter et les morceaux d'agneau et, les faire revenir pendant 2 minutes. Ajouter les gousses d'ail, le romarin. Saler et poivrer.

Verser le vin blanc sec, porter à ébullition puis baisser le feu et cuire tout doucement pendant 20 mn.

Rajouter un peu d'eau si nécessaire pendant la cuisson.

Quelques minutes avant la fin, réchauffer les oignons réservés en ajoutant les dés de poivrons et les faire cuire 2 bonnes minutes, saler et réserver.

Porter une casserole d'eau salée à ébullition, mettre les sachets de semoule à cuire pendant 1 mn. Egoutter et égrainer le couscous à la fourchette en lui incorporant l'oignon réservé et les dés de poivrons.

Enlever l'agneau de la poêle, éliminer l'ail et le romarin avant de faire réduire la sauce si nécessaire.

A l'aide d'un emporte-pièce, mettre la semoule au milieu de l'assiette et la recouvrir des morceaux d'épaule.