



Les plats principaux

Couscous vite prêt

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 milligrammes de bouillon de poulet (chaud)
3 cuillères à soupe de jus de citron vert
4 abricots (séchés, coupés finement)
1 cuillère à café de curry en poudre
100 grammes de feta (en cubes)
1 poivron rouge (en petits dés)
300 grammes de couscous
1 poignée de coriandre
600 grammes poulet (en dés)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez la semoule dans un plat profond et versez dessus le bouillon chaud. Couvrez et laissez imprégner 5 minutes.

Entretemps rôtissez les dés de poulet dans un peu d'huile d'olive et assaisonnez avec curry, poivre et sel.

Émiettez la semoule avec une fourchette. Mélangez-y 3 cs d'huile d'olive et le jus de citron.

Puis incorporez le poulet, les abricots, la feta et le poivron. Garnissez avec la coriandre et servez immédiatement.

