



Couscous crevettes-grenade-chorizo

Temps de préparation: 40 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour le couscous :

400g de semoule

600ml de bouillon de légumes

1 oignon rouge

1 grosse gousse d'ail

1 piment rouge

100g d'amandes blanchies

Le jus d'un citron vert

Les graines d'une à deux grenades

2 oignons

Huile d'olive

Sel et poivre noir

Feuilles de basilic et de menthe



Pour les crevettes et le chorizo :

350g de crevettes d'équateur, décortiquées, crues

3 chorizos frais de 80g chacun, pelés et tranchés

Petite poignée de persil lisse, hachée finement

Piment d'Espelette Huile d'olive

Beurre

Sel et poivre

Yaourt

Feuilles de menthe, fraîchement hachées

Préparation :

Pour le couscous :

1. Mettez la semoule dans un grand bol et portez le bouillon de légumes à ébullition. Versez le bouillon sur la semoule, couvrez-la et laissez-la reposer 10 minutes. Mélangez ensuite la semoule avec une fourchette pour éviter qu'elle colle et laissez refroidir.
2. Entre-temps, faites chauffer une petite casserole à feu moyen, ajoutez les amandes et recouvrez d'huile d'olive. Incorporez l'huile d'olive en remuant jusqu'à ce qu'elles soient toutes brunes. Retirez les amandes, enlevez l'équivalent de 2 cuillères à soupe d'huile d'amande de la casserole. Faites frire les cubes de piment, l'oignon et les cubes d'ail dans l'huile d'amande restante pendant 3-4 minutes à feu doux. Assaisonnez avec une pincée de sel et une pincée de sucre, laissez caraméliser 1 minute. Réservez le mélange d'oignon et laissez-le refroidir.
3. Hachez quelques-unes des amandes refroidies et laissez-en certaines entières : Incorporez les amandes, le mélange d'oignons, la moitié des oignons nouveaux et la moitié des graines de grenade dans la semoule. Assaisonnez le couscous de jus de citron vert, de sel et de poivre.

Pour les crevettes et le chorizo:

1. Faites frire les tranches de chorizo des deux côtés dans une grande poêle à feu moyen. Mettez de côté le chorizo chaud.
2. Placez les crevettes dans un saladier et assaisonnez de Piment d'Espelette, de sel et de poivre. À feu vif, faites frire les crevettes 1 minute de chaque côté dans un peu d'huile d'olive. Mettez une noisette de beurre dans la poêle, laissez-la mousser brièvement, ajoutez-y les crevettes et retirez la poêle du feu.
3. Laissez les crevettes dans la poêle chaude en remuant de temps en temps. Une fois que les crevettes sont cuites, ajoutez un peu de persil haché dans la poêle, faites cuire à nouveau avec le persil et servez immédiatement avec le chorizo.
4. Disposez les crevettes et le chorizo sur le couscous et ajoutez le reste des oignons et des graines de grenade sur le couscous. Décorez avec quelques feuilles de menthe et des feuilles de basilic. Servez avec du yaourt à la menthe hachée.