



Suggestion de présentation

## Difficulté



## Budget



## Préparation



## Ingrédients pour 10 personnes

Couscous Panzani	0.83	Kilo(s)
Ail	1	Tête(s)
Cannelle en poudre	0	
Coriandre fraîche PM	1.5	Bouquet(s)
Crevette(s) rose(s) cuite(s)	1.5	Kilo(s)
Gingembre	1.5	C. à café
Safran	1	C. à café
Eau	2.5	Litre(s)
Huile d'olive PM	0	
Oignon(s)	3	
Persil plat	1.5	Botte(s)
Petits pois	0.3	Kilo(s)
Pointes d'asperges vertes	0.2	Kilo(s)
Pois chiches trempés la veille	0.16	Kilo(s)
Tomate(s)	3	

## Mise en œuvre

- Suer les oignons dans une grande sauteuse avec l'huile d'olive.  
– Puis ajouter les tomates taillées en brunoise, l'ail haché, le persil et la coriandre hachée, laisser suer à feu doux pendant quelques minutes.  
– Incorporer ensuite le gingembre, la cannelle et la moitié du safran.  
– Couvrir avec de l'eau et terminer la cuisson à couvert sur feu doux.
  - Préparer la graine de couscous:  
– Dans un récipient approprié, verser le couscous et ajouter le volume d'eau correspondant.  
– Couvrir et laisser gonfler 5 minutes.  
– Egrenier avec une fourchette.
  - En parallèle, cuire les têtes d'asperges et les petits pois à l'anglaise ("al dente"), rafraichir, puis égoutter délicatement, réserver.
  - Sauter les crevettes à l'huile d'olive, puis réserver.
  - Vérifier et terminer le couscous aux crevettes dans le wok : s'assurer de la cuisson de tous les éléments, puis dresser dans le wok (pour maintenir à température) le couscous en formant une couronne, disposer les éléments de garniture (garniture aromatique, pois chiches, petits pois, têtes d'asperges), finir avec les asperges.
  - Servir chaud.
- N'oubliez pas que Panzani propose aussi ce produit en Bio !  
Retrouvez également les couscous des marques Zakia et Ferrero!

## Astuce du chef :

Agrémentez la recette avec des petits pois et des pointes d'asperges vertes.



## Les produits Panzani Food Service pour cette recette

