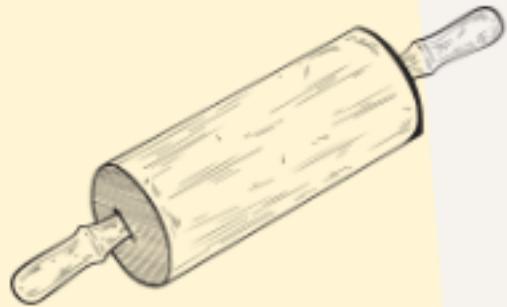


Pastilla d'agneau, sur lit de blettes et accompagnée de couscous

Ingédients pour 2 personnes

- 2 pastilla à l'agneau congelées de chez Picard
- La moitié de feuilles d'une botte de blettes
- 6 tranches fines de poitrine fumée Corse
- 1 oignon Roscoff
- 1 verre à moutarde de semoule au citron ou nature
- Quelques olives noires
- Une lampée de vin blanc
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- 1 morceau de beurre
- Huile d'olive
- Fleur de sel



Etapes

- Commencer par retirer la couenne des tranches de poitrine fumée puis les couper en petits morceaux.
- Dans une poêle bien chaude, ajouter les morceaux de poitrine fumée et les revenir.
- Eplucher l'oignon et le ciseler en fines lamelles.
- Ajouter les oignons à la poitrine fumée et tout mélanger en ajoutant un petit morceau de beurre. Remuer de temps en temps.
- Laver les blettes, séparer les cardes des feuilles et ciseler la moitié des feuilles. Les ajouter au mélange poitrine fumée/oignon. Saler mais très peu à cause de la poitrine fumée
- Ajouter le vin blanc et laisser cuire tranquillement jusqu'à ce que les blettes soient cuites.
- Verser la semoule dans un saladier, et la cuire au MO en la faisant cuire avec de l'eau et un gros morceau de beurre. La cuire en plusieurs fois (2 minutes à chaque fois) et la travailler à chaque fois à l'aide d'une fourchette pour bien séparer les grains. Rajouter éventuellement un peu d'eau à chaque fois
- Ajouter les pastilla, badigeonnée d'un peu d'huile, dans une poêle et les cuire à feu doux jusqu'à ce que les deux faces soient dorées
- Servir un lit de blettes dans chaque assiette, disposer dessus une pastilla et ajouter à côté une portion de semoule bien chaude avec quelques olives et quelques feuilles de coriandre

