

Couscous royal



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
264306	Couscous complet 6,05 kg	3 Poche
268233	Ailes de poulet cuites barbecue VF 2,5 kg	10 Pièce
215272	Pois chiche 2,5 kg Minute Bonduelle	200 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	0.5 Litre
	Epice Ras el hanout, raisin sec	PM

Etapas de préparation

- 1 Remonter en température la sauce tomate avec l'épice Ras el hanout, réserver.
- 2 Remonter en température le couscous complet dans la poche.
- 3 Passer au four à 175°C l'aile de poulet barbecue pendant 10 minutes.
- 4 Passer au dressage : déposer la semoule après l'avoir égrenée, disposer toutes les viandes.
- 5 Finir avec la sauce, les pois chiches et les raisins secs.