

# COUSCOUS D'ALI BABA

Pour 2 personnes  
Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 20 minutes  
- de 10 €

## Ustensiles :

- 1 poêle
- 1 couteau
- 1 casserole

## Ingrédients :

- 4 filets de poulet
- 2 mugs de semoule pour couscous (200g)
- 1 sachet de ratatouille surgelée ou en boîte
- 1 verre de jus de tomate (20cl)
- 1 c. à café d'huile d'olive
- Épices
- Sel et poivre



Vous organisez votre première soirée à thème ! Impossible de vous rater surtout que vous avez eu la riche idée de revisiter les mille et une nuits ! À cette occasion, le couscous ravira vos invités !

1. Détaillez le poulet en petits dés et préparez la semoule selon les indications du paquet.

Pendant que votre semoule gonfle, mettez des voiles de couleur sur vos lampes pour une ambiance envoûtante !

2. Faites revenir votre poulet détaillé dans une poêle avec un peu d'huile pendant 5 à 10 minutes, en veillant à saler et poivrer. Profitez-en pour travailler votre danse du ventre devant la glace. Oui, vous ondulez bien !

3. Ajoutez votre ratatouille dans la poêle pour qu'elle mijote avec votre savoureux poulet. Vous pouvez ajouter quelques épices et un verre de jus de tomate pour une nuit encore plus épicée !

4. Disposez la ratatouille sur la semoule ainsi que les dés de poulet ! Voilà, c'est prêt ! Vous n'avez plus qu'à mettre la musique de Rabbie Chloumi " Nuits d'Orient " et vos invités seront comblés !