

Thiééré d'agneau

(Bon d'économat Pour 8 personne)

Ingrédients	Quantités	Prix unitaire	Cout
Boucherie			
Epaule d'agneau parée et désossée	1,300 Kg		
Épicerie			
Couscous de mil prêt à cuire. (Thiééré)	1,000 Kg		
Labo	PM		
Tomate concentrée	0,100 Kg		
Huile argan	0,25 l		
Feuilles de laurier	PM		
Sel, poivre <ul style="list-style-type: none"> • Coriandre ciselée • Cumin • Curry • Raz el hanout • Poudre de gingembre • 1 g de safran 	PM		
Légumes			
Tomates fraîches	4 pièces		
Oignons	2 pièces		
Ail	Gousses		
Carottes jaunes	4 pièces		
Carottes proupres	4 pièces		
Carottes oranges	4 pièces		
Patates douces	4 pièces		
Courgettes jaunes	2 pièces		
Raisins secs	0,060 Kg		
Abricots secs	4 pièces		