

COUSCOUS (recette de mon papa)

Ingrédients

Pour 8 personnes

20 morceaux d'agneau (épaule et gigot) et une vingtaine de morceaux de macreuse de bœuf.

1 poulet fermier (le poulet mon père ne le faisait pas cuire dans le couscoussier mais à part dans le four et j'ai toujours suivi sa façon de faire).

Légumes : 4 ou 5 navets, 2 grosses tomates, 4 carottes, 3 courgettes moyennes, 1 grosse aubergine, 1 poivron rouge et un vert, 1 grande boîte de pois chiches en conserve.

1.5 kg de semoule de couscous grain moyen.

- paprika, sel, ras el hanout, cumin en poudre, harissa,
- huile d'olive, 50g de beurre environ

Préparation

Épluchez les carottes et les navets, lavez-les et découpez les navets en deux et les carottes en morceaux assez gros. Lavez les poivrons et coupez les poivrons en deux dans le sens de la longueur, enlevez les graines, puis coupez des lamelles d'1 cm de large.

Faites revenir les morceaux de viande dans le couscoussier à l'huile d'olive. Une fois dorés, réservez les morceaux de viande.

Faites revenir ensuite les carottes, les poivrons et les navets. Ajoutez la viande et recouvrez d'eau chaude.

Ajoutez 1 cuil. à s de ras el hanout, 3 c.à.s. de paprika, et 1c à s de cumin et du sel. Laissez cuire à feu moyen pendant 45 mn. Remuez délicatement de temps en temps. N'oubliez pas de cuire votre poulet au four.

Ensuite ajoutez les courgettes, l'aubergine et les tomates (coupées en gros morceaux) et laissez mijoter à feu moyen pendant 30 mn environ. Vérifier l'assaisonnement et rajouter si nécessaire du sel.

Versez la semoule dans un large saladier. Arrosez-la d'un verre d'eau salée. Malaxez et laissez gonfler 10mn. Après 10 mn, malaxez à nouveau la semoule en cassant les grumeaux. Arrosez d'une petite rasade d'huile d'olive et malaxez à nouveau.

Déposez la semoule dans la partie haute du couscoussier, couvrez et laissez cuire 10 mn. Au bout des 10 mn transvasez-la dans le saladier. Malaxez la semoule en utilisant une spatule puis à la main et éliminez les grumeaux. Versez 1 ou 2 louches de bouillon, malaxez à nouveau, jusqu'à ce que la semoule ait bien absorbé le bouillon et laissez sécher pendant 10 mn.

Égouttez et rincez les pois chiches et les incorporer dans le bouillon. Vérifiez l'assaisonnement du bouillon et rajoutez du sel, du cumin, du ras el hanout si c'est nécessaire.

Déposez la semoule dans la partie haute du couscoussier pour 10 à 15mn. Transvasez à nouveau dans le saladier, malaxez pour supprimez les grumeaux. Ajoutez une petite rasade d'huile d'olive, 50g de beurre et malaxez bien. Couvrez d'un torchon et la garder au chaud.

Pour la sauce piquante il suffit de prendre un bol, d'y verser du bouillon et d'ajouter 2 ou 3 c.a.s. de harissa puis de mélanger.

- Vous pouvez aussi servir le couscous avec des merguez ou des boulettes de viande.
- Pour éviter que la vapeur ne s'échappe, il suffit d'enrouler un torchon humide sur lui-même et de le nouer entre les deux étages du couscoussier.
- Vous devez commencer à cuire votre semoule à partir des 30 dernières minutes de la cuisson de votre couscous.
- Petite variante : j'ai déjà servi le couscous accompagné de quelques tranches de bananes dorées dans du beurre sur les conseils de mon amie Nicole et j'ai vraiment apprécié !