

## Couscous Aux Légumes



Nombre de personnes : 4

### Ingrédients

200 g Couscous - 2 Tomates - 2 poignées Haricots verts - 1 Carotte - 1 Courgette - 1 Petite boîte de pois-chiches en conserve - 0,5 Poivron vert - 0,5 Poivron rouge - 1 Oignon - 20 cl de Bouillon - 20 g Beurre - 5 cuil. à soupe Huile d'olive - 1cuil. à café Cumin en poudre - 1cuil. à café Curry en poudre -un peu de raisins secs - Sel, Poivre

### Préparation

Équeutez les haricots verts, coupez-les en morceaux et faites-les cuire 12 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez et réservez.  
Épluchez et hachez l'oignon. Épluchez et coupez en dés la carotte. Rincez et coupez en cubes les tomates. Rincez, coupez-en 2, épépinez et coupez en dés le poivron vert et le poivron rouge. Rincez et coupez-en dés la courgette. Égouttez et rincez les pois-chiches.  
Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites-y revenir l'oignon 5 min. Ajoutez les légumes, les épices, du sel, du poivre et laissez revenir encore quelques min. Versez ensuite le bouillon et couvrez. Au bout d'une dizaine de min, ajoutez les pois-chiches égouttés. Faites cuire à couvert jusqu'à ce que les légumes soient fondants.  
Faites tremper les raisins secs dans de l'eau bouillante  
Pendant ce temps, couvrez la semoule d'eau bouillante selon le mode d'emploi du paquet. Laissez reposer 5 min et égrenez la semoule à la fourchette.  
Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y revenir la semoule 5 min.  
Egouttez les raisins et les ajouter à la semoule .Salez, poivrez et servez avec les légumes.

Servir avec des merguez et saucisses