**MON COUSCOUS MAISON**

POUR 8 PERSONNES

6 MORCEAUX AGNEAUX épaule et/ou gigot / 12 merguez / 6 cuisses ou hauts de cuisse de poulet

2 oignons

4 navets

6 carottes

3 courgettes

2 aubergines

Céleri 1 branche

Environ 400gde pois chiches (en boites pour moi)

1 cas de concentré de tomate

Cumin 1 cas

Ras el Hanout 1cas

Paprikas 1 cac

Sel

Persil et thym (facultatif)

Quelques pistil de safran (facultatif)

1 kg de semoule grains moyen

Couper en gros morceaux aubergine, carottes, navets, courgettes (carottes et navets épluchés bien sur) et émincer l’oignon en tranches

Faire revenir les viandes dans de l’huile d’arachide puis réservez

Faites revenir l’oignon, ajoutez les épices, mélangez et cuire 2 minutes

Ajoutez les concentré de tomates, Ajouter les légumes et le céleri, mélanger et laissez cuire 10 minutes au moins.

Ajoutez de l’eau chaude à hauteur, les herbes, laissez cuire à petit bouillon 15 minutes

Ajoutez les viandes et le jus de la poêle

Recouvrir d’eau, salez, poivrez et cuire au moins 45 minute à couvert… plus votre couscous cuira meilleur il sera

Goutez le bouillon et rectifier l’assaisonnement en sel et cumin, si nécessaire

Découvrir 30 minutes avant de servir et ajouter les pois chiches en même temps

Préparer la semoule en couscoussier si vous en avez un ou à la casserole …

Réservez jusqu’au moment de servir, ajoutez les pois chiches 15 minutes avant (si pois chiches frais, les mettre en même temps que les courgettes)

Je mets à part un bol avec un peu d’harissa mélangée à du bouillon pour les amateurs de couscous relevé !

J’aime bien faire mon couscous la veille, je trouve que les parfums sortent mieux.