# RECETTE DU COUSCOUS ROYAL

## INGREDIENTS

Pour 4 personnes
400g d'épaule ou 8 petites côtelettes
200 g collier d'agneau
4 cuisses de poulet
Optionnel : 4 merguez
1 boîte moyenne de pois chiches
100g de raisins secs
1 petite boite de concentré de tomates
4 navets
4 petites courgettes
2 oignons pour le bouillon + 1 pour les brochettes
Deux tomates fraîches
2 gousses d'ail
Beurre
Huile d'olive
Herbes de provence
Harissa
1 cuiller à café ras el hanout
Coriandre, sel

## COMMENT FAIRE

La veille au soir, faîtes tremper les pois chiches et les raisins secs dans de l'eau froide (séparément)
Le lendemain, égouttez les. Dans un faitout, mettre de l'huile d'olive et faites revenir le collier d'agneau.
Recouvrir la viande d'une grande quantité d'eau et ajoutez les pois chiches, les oignons, l'ail, le ras el hanout, la coriandre et le sel. A ébullition, baissez le feu et laissez cuire à petits bouillons 1 heure.

Coupez l’épaule d’agneau en dés si vous avez choisi cette viande. Désossez les cuisses de poulet.
Préparez une marinade d’huile d’olive avec les herbes de Provence et badigeonnez en les côtelettes ou les dés d’épaule d’agneau, ainsi que les morceaux de poulet. Laissez reposer pendant une heure.
Epluchez les légumes et coupez-les en gros dés.
Quand les pois chiches seront cuits, ajoutez les légumes dans le bouillon et laissez cuire encore 20 minutes.
Faites cuire les viandes marinées au barbecue, après les avoir enfilées sur des brochettes, en alternant avec des tranches de tomates, oignons et poivrons. .

## CUISSON EXPRESS DE LA SEMOULE

En l’absence de couscoussier, voici une façon rapide de cuire la semoule :

Dans un saladier compatible avec le four à micro-ondes, vous disposez la semoule et l’arrosez de la quantité d’eau tiède salée.Laissez gonfler les grains 3 à 4 minutes.
Mélangez bien avec une fourchette. Couvrez le saladier et mettez-le au four à micro-ondes pendant 2 minutes à pleine puissance (800 watts)
Ajoutez une grosse noix de beurre et égrenez les grains. C’est l’étape la plus délicate. Au Maghreb, on roule les grains à la main dans le beurre, plusieurs fois.
Assurez-vous que les grains se détachent bien les uns des autres.

## COMMENT SERVIR LE COUSCOUS ROYAL

Dans un bol, préparez du bouillon auquel vous ajoutez l’harissa. Chacun mettra la quantité que ses papilles supportent !
Sur un plat creux assez grand, versez le couscous en formant une petite colline.
Au milieu, creusez un puits, et mettez les légumes sortis du bouillon à l’écumoire.
Déposez harmonieusement les raisins sur les « flancs » de la colline de semoule.
Présentez le bouillon bien chaud dans un saladier pour que chacun prenne la quantité voulue. Ne « noyez » pas trop votre semoule !!!

Mimitricot
TUTOS GRATUITS