

COUSCOUS D'Isabelle ...

Ingrédients pour 10 personnes environ :

- 10 carottes
- 3 poivrons
- 6 courgettes
- 6 navets
- 15 tomates
- 3 oignons par récipient (2) + 2 pour les raisins secs
- pois chiches (1 boîte)
- raisins secs
- 50 g de cumin par récipient + autant de coriandre en poudre
- 1 cuillère à soupe de paprika
- huile d'olive
- coriandre + persil
- raz el hanout + spigol
- morceaux de mouton –collier ou épaule- (1 par personne au moins)
- pattes de poulet entières (1 par personne au moins)
- harissa (en tube)

Au boulot :

- Faire revenir avec de l'huile d'olive, les oignons hachés, la coriandre et le persil hachés + le cumin en poudre + le paprika + raz el hanout (pas trop ça pique) + le spigol + la coriandre en poudre ... Puis les morceaux de mouton
- Faire la même chose dans un autre récipient avec les morceaux de poulet
- Mouiller en recouvrant d'eau les ingrédients ajouter du sel de guerdande et du poivre
- Dans le récipient du mouton ajouter les navets et les carottes coupés en morceaux
- Dans le récipient du poulet ajouter les courgettes, les poivrons et les tomates en morceaux
- Faire cuire une bonne heure (enfin au pif...) le mouton ... environ ½ H le poulet
- Faire bouillir de l'eau salée mettre sur la semoule et égrainer longuement
- Mettre dans le couscoussier sur 1 cm environ et attendre que la vapeur traverse puis ajouter le reste de semoule et faire cuire 5 mns une fois que la vapeur traverse de nouveau ensuite mettre dans un plat et égrainer avec une fourchette (c'est chaud !!) (le faire 2 fois)
- Mettre les pois chiches à réchauffer avec du bouillon du couscous et ajouter à l'ensemble au dernier moment
- Les merguez les faire cuire (barbecue ou poêle)
- Mettre dans un récipient les deux oignons hachés (prévus pour les raisins) avec de l'huile d'olive et les faire revenir doucement ,puis ajouter les raisins et du bouillon du couscous et 1 peu de cannelle en poudre et laisser gonfler les raisins sur feu très doux en remuant souvent ...
- Pour la fin je n'étais pas là alors présenter le tout comme vous le voulez (avec amour!)

Présentation traditionnelle :

- Dans un plat un peu creux ,mettre la semoule + de l'huile d'olive et bien la mélanger (à la fourchette .. c'est chaud !)
- La placer la semoule en couronne
- Mettre au centre du plat : les morceaux de mouton égouttés ,puis les cuisses de poulet
- Ajouter les légumes égouttés en les répartissant sur la viande ,puis les pois chiches sur la semoule
- Parsemer le tout des raisins confits
- Arroser la semoule d'1 ou 2 louches de bouillon
- Répartir ensuite les merguez pour finir la décoration
- Dans un grand saladier ,mettre du bouillon (mélanger au préalable les bouillons de moutons et celui de poulet ...) :ce sera la sauce douce que tout le monde prendra ... même les enfants !
- Dans une petite casserole , mettre 2 ou 3 louches de sauce douce et ajouter de l'Harissa en tube (au pif) faire bouillir 1 min pour que le piquant ressorte bien ,et verser dans un petit saladier : ce sera la sauce Forte à utiliser avec tact !... ça pique...

Service :

A l'Occidentale :

- Chacun prend du couscous dans son assiette et arrose de sauce...

Comme là- bas ! (plus facile avec une table ronde)

- on mange tous dans le plat !... à la main.... Ou avec une cuillère ! (Puisque tout est bien cuit , pas besoin de fourchette et couteau.) chacun mange la portion qui est devant lui, « PROPREMENT » en allant de l'extérieur (semoule) vers le centre (viande)... chacun ayant mis un peu de sauce douce et/ ou forte sur sa part...

C'est très convivial !

⚠ LE COUSCOUS SE MANGE LENTEMENT !!!!! ⚠

BON APPETIT !!!!!