Couscous / nov 2020

**8 personnes**

* 1 épaule d’agneau désossé
* Des cuisses de poulets (4)
* 4 oignons
* 8 merguez
* 4 courgettes
* 4 carottes
* 4 petits navets
* 2 aubergines
* 3 tomates (ou une boite ½ de tomates concassées)
* 4 gousses dail
* 1 branche de céleri
* 1 bouquet de persil
* 170 g de beurre demi-sel
* 600 g de grains de semoule moyen
* 1 boite (250 g égouttés) pois chiches
* Raisons secs
* 2 cuillères à café de harissa
* 2 cuillères à café de ras el hanout
* 2 feuilles de laurier
* 1 branche de thym
* 6 cuillères à soupe huile olive
* Sel
* Poivre

On y va :

* Couper l’épaule d’agneau en morceaux (enlever la peau épaisse) et couper en 2 les cuisses de poulet
* Faites chauffer la moitié de l’huile ds une cocotte et faites dorer les oignons émincés
* Faites dorer les viandes pour avoir une coloration régulière ; retirez de la cocotte, salez poivrez réservez
* Remettez 2 cuillères d’huile dans la cocotte
* Ajouter les courgettes en tronçons avec une gousse d’ail, un peu de persil, faites revenir quelques minutes puis retirez à l’écumoire
* Faites de même avec les carottes et les navets coupés en 4, les aubergines épluchées et coupées en gros cubes et arrosés de la dernière cuillère d’huile.
* Remettez dans la cocotte les morceaux de viande avec le jus rendu, les légumes un peu dorés, les tomates concassées, le céleri en tronçon.
* Saupoudrez de ras el hanout, versez de l’eau chaude à hauteur, laissez cuire 50 minutes à 1 heure à petite ébullition.
* 45 minutes avant la fin de la cuisson, préparez la semoule : faites chauffer de l’eau dans la partie inférieur d’un couscoussier (j’ai pas de couscoussier / j’ai fait avec une casserole sur laquelle j’ai mis un panier chinois)
* Versez la semoule dans un grand saladier, ajouter le beurre coupé en petits morceaux puis versez 40 à 60 cl d’eau chaude en mélangeant du bout des doigts. Mettez un torchon dans la partie supérieure du couscoussier (du panier chinois), versez la semoule dans le torchon et rabattez le sur la semoule.
* Couvrez, placer le panier sur la casserole et comptez 20 minutes de cuisson à partir du moment où l’eau bout ; mélanger 2 à 3 fois en cours de cuisson
* 15 minutes avant de servir, poeler les merguez, rincez égouttez les pois chiches
* Dans une casserole, faites chauffer les raisins secs dans une ou deux louche(s) de bouillon
* Délayer la harissa à laquelle vous ajouterez un peu de bouillon

Servez les différents éléments du plat dans des récipients séparés.

* Viandes
* Légumes
* Graines, avec les merguez dessus
* Pois chiches
* Raisons secs
* Confiture d’oignon