

## COUSCOUS

(aux becs sucrés salés)

### **Pour 4 personnes :**

- 300 g de semoule moyenne de couscous
- qqs grains de raisins secs (facultatif)
- 4 morceaux de poulet (cuisse et haut de cuisse)
- 4 morceaux de collier de mouton
- 4 merguez
- 3 carottes
- 2 navets
- 3 tomates
- 1 courgette
- 1 petite boîte de pois chiches
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- de l'harissa (piment en tube facultatif)
- sel, poivre

Lavez les légumes, coupez les carottes en morceaux ainsi que la courgette et les navets. Passez les tomates dans l'eau bouillante quelques minutes, les égouttez, les épluchez et les épépinez.

Faire rissoler les morceaux de viande dans le couscoussier ou une grande cocotte dans un peu d'huile ou beurre. Ajoutez en même temps le poivron épépiné et coupé en lanières. Quand la viande est dorée, retirez les morceaux de poulet.

Versez sur les morceaux de mouton 1 litre 1/2 env. d'eau chaude de façon à remplir le couscoussier aux 3/4.

Ajoutez les carottes et navets, les tomates pelées, la courgette et l'oignon. Faire bouillir, écumer comme un pot au feu et laisser cuire doucement pendant 2h à 2h1/2, marmite couverte. Salez, poivrez.

Faire cuire dans une poêle les merguez, ôtez la graisse rendue.

Au bout d'une heure environ, rajoutez les morceaux de poulet (si on les met trop tôt ils se disloquent !).

Une demi heure avant la fin, mettre les pois chiches et les merguez.

Dans le panier du couscoussier, mettre la semoule avec de l'eau chaude pour mouiller les graines.

Posez le panier sur le couscoussier, la vapeur qui se dégage va faire gonfler les graines de couscous. Aérez avec 2 fourchettes et de temps en temps, prendre une louche de bouillon et arrosez la semoule. Salez.

Pour les amateurs de sensation forte, diluez dans un peu de bouillon 1 càc d'harissa et servir à part dans un petit bol.

On peut aussi disposer sur la semoule quelques grains de raisins secs que l'on aura fait gonfler dans un peu d'eau chaude puis égoutter.

