

# COUSCOUS

Une recette à ma façon car il y a mille façons de faire le couscous.

## Ingrédients :

- 1 épaule d'agneau désossée coupée en gros cube
- 500 g de semoule de couscous complète précuite
- Légumes : 1 poireau, 1 poivron rouge, 5 carottes, 2 ou 3 courgettes, 100 g d'haricots verts
- 2 petites doses de safran
- 1 boîte de tomates concassées en dés (400 g)
- 1 petite boîte de pois chiches



## Préparation :

- Faire revenir la viande
- Rajouter les légumes coupés en tronçons et faire revenir
- Rajouter la tomate, le safran, sel, poivre
- Recouvrir d'eau
- Cuire une heure environ
- Pendant ce temps mettre la semoule dans un plat creux, la mouiller d'eau à peine, laisser gonfler
- Mettre la semoule dans la passoire du couscoussier et mettre à cuire  $\frac{1}{4}$  h au dessus du couscous
- Retirer la semoule du feu, la beurrer un peu et la saler
- Rajouter les pois chiches dans le couscoussier et remettre la semoule à cuire  $\frac{1}{4}$  h.
- Pour servir on peut diluer de l'harissa dans un bol de jus et servir à part