COUSCOUS ROYAL

Le couscous est l'un des plats les plus consommés en France. Préparez le bouillon avec des oignons, tomates, pois chiches, carottes, navets, courgettes et épices (ras el hanout, cumin). Faites cuire les viandes séparément.

Infos

- **Temps de préparation**: 30 mins
- **Temps de cuisson**: 60 mins
- **Portions**: 6-8 personnes

Ingredients

- 500g de semoule de couscous moyenne
- 4 cuisses de poulet
- 8 merguez
- 4 morceaux d'agneau (épaule ou collier)
- 4 carottes en tronçons
- 3 navets en morceaux
- 3 courgettes en tronçons
- 1 boîte de pois chiches égouttés
- 2 oignons émincés
- 3 tomates coupées
- 2 cuillères à soupe de ras el hanout

- 1 cuillère à café de cumin
- Huile d'olive
- Harissa pour servir

Préparation

Etape 1
Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive. Ajoutez le poulet et l'agneau, faites dorer. Ajoutez les tomates, les épices et couvrez d'eau. Laissez mijoter 30 minutes.

Etape 2
Ajoutez les carottes et navets. 15 minutes plus tard, ajoutez les courgettes et les pois chiches. Laissez cuire encore 15 minutes.

Etape 3
Faites griller les merguez à la poêle ou au four.

Etape 4
Versez de l'eau bouillante sur la semoule avec un filet d'huile d'olive et du sel. Couvrez 5 minutes. Égrainez à la fourchette.

Etape 5
Servez la semoule dans un grand plat, les viandes et légumes séparément avec le bouillon. Proposez de la harissa à côté.