

COUSCOUS ROYAL

façon maison

La recette du couscous royal, inspirée du
couscous Marocain avec les ingrédients séparés
pour permettre aux convives de choisir
ce qu'ils préfèrent...



COUSCOUS ROYAL

Ingrédients pour une marmite de 13 litres

(entre 10 et 15 personnes) :

1 gros pied de céleri

2 courgettes

2 poivrons 1 rouge 1 vert

1,5 kg de carottes

4 navets moyens

4 oignons moyens

2 moyennes ou 4 petites boîtes de concentré de tomates

1 boîte de pois chiche

1 paquet de semoule moyenne

Epices, sel poivre

Huile, beurre

1,5 kg merguez, 1,5 kg Jarret de bœuf

10 cuisses de poulet, 1,5 kg gigot d'agneau



COUSCOUS ROYAL

Préparation:

Enlevez les fanes de céleri et coupez le bulbe.

Lavez les légumes une première fois.

Râpez les carottes et coupez les bouts

Taillez les branches de céleri et coupez le pied des branches là où elles sont abimées

Videz les poivrons des graines qu'ils contiennent

Epluchez les navets et enfin les oignons

Lavez une seconde fois les légumes



COUSCOUS ROYAL

Préparation:

Taillez tous les légumes en petits morceaux pour uniformiser la cuisson.

Lavez les légumes une troisième fois. C'est jamais trop surtout quand ils ne viennent pas de votre jardin.

Égouttez vos légumes et réservez.



COUSCOUS ROYAL

Préparation :

Dans votre marmite, mettez un bon morceau de beurre et saisissez votre viande sur les deux faces. Uniquement l'agneau et le bœuf et réservez.

Plongez vos légumes dans la marmite et couvrez d'eau jusqu'au $\frac{3}{4}$ de la marmite.

Il existe une foultitude d'épices pour le couscous, mais pour la recette qui nous intéresse, 4 épices majeurs seront utilisés

Paprika, gingembre, curry et curcuma. Mettez en 2 cuillères à soupe rases de chaque. Ajoutez du gros sel et poivrez ou ajoutez un peu d'harissa, juste pour parfumer.

Ajoutez également les boites de concentré de tomates et portez le tout à ébullition.



COUSCOUS ROYAL

Préparation :

Certains font cuire les merguez et le poulet dans le bouillon de légume. En ce qui me concerne je cuis les cuisses de poulets au four th6 à 180° pendant environs 45 mn. Je met un morceau de beurre sur chacune, sel, poivre, et éventuellement quelques herbes de Provence. Je commence par cuire l'intérieur des cuisses vers le haut et au bout de 30 mn je les retourne pour les faire dorer.

En ce qui concerne les merguez, vous pouvez les préparer dans le bouillon, au four ou à la poêle, c'est vous qui voyez. (Attention si vous les mettez dans le bouillon, les merguez sont en général bien salées et pimentées et peuvent influencer sur le gout du bouillon!)

Lorsque le bouillon a cuit 30 minutes, ajoutez le boeuf et l'agneau et laissez cuire la viande 45 mn avant de la sortir et de la réserver.

Pour éviter à votre bouillon de « tourner » je vous conseille de ne jamais laisser la viande dedans.



COUSCOUS ROYAL

La semoule :

Je sais que certains font leur semoule à la main, en la passant successivement au beurre et à la vapeur, 3, 4, 5.... Fois

Hé bien moi, rien de tout ça. 15 minutes et c'est tout. Essayez et vous verrez!

Versez votre semoule dans un plat large et mélangez-la à la fourchette avec 2 cuillères à soupe d'huile de Tournesol.

Dans un poêlon faites bouillir de l'eau avec du sel, une cuillère à café de curcuma, une cuillère à café de gingembre et enfin une cuillère à café de curry.

Lorsque l'eau est bouillante, couvrez la semoule et ajoutez un peu plus de 5 mm de liquide au dessus de la semoule. Laissez la semoule absorber le liquide et ensuite égrainez la semoule avec une fourchette. Egrainez toutes les 2 ou 3 minutes pendant 10 minutes environ et vous obtiendrez une semoule souple, légère colorée et parfumée.



COUSCOUS ROYAL

Et voilà!!

Un peu de bouillon et des pois chiches, un peu de bouillon et d'harissa et vous avez un couscous royal aux saveurs orientales.

Elle est pas belle la vie ?

Je sais, il manque quelques fioritures pour améliorer la photographie, mais mes invités bavaient sur la table, je n'ai pas eu le cœur de les faire attendre plus longtemps...

Je vous souhaite un très bon appétit!



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:*

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...
