Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Couscous au mouton et amandes

Ingrédients

Préparation

Couper la viande en morceaux, la mettre dans la partie basse de la couscoussière avec l'huile. Ajouter un oignon râpé, assaisonner de poivre noir, sel et ½ càc de cannelle. Laisser revenir 10 minutes, couvrir d'eau et ajouter 200 gr d'amandes émondées. Poursuivre la cuisson 40 minutes.
Prendre une grand récipient et y jeter la semoule. L'asperger avec ½ litre d'eau froide. Rouler la semoule entre les deux mains afin de l'humecter entièrement.
La laisser gonfler 20 minutes. Placer le haut du couscoussier rempli de couscous sur la marmite contenant le bouillon en ébullition. La jointure entre les deux casseroles doit être entourée d'un torchon afin d'éviter la déperdition de la vapeur. 15 à 20 minutes après échappement de la vapeur a travers les grain, retirer le couscous et le verser dans un plateau ou une cuvette. Séparer les grains avec une cuillère, puis arroser d'un bol environ d'eau froide aditionné d'une cuillérée à café de sel, en les aérant en même temps et laisser s'imbiber 30 minutes. Remettre le couscous sur le feu 20 minutes. Ajoutez le beurre, séparer les grains à la main. La semoule est cuite quand elle est bien gonflée.
Dresser le couscous en dôme dans un plat. Ajouter 3 cuillérées à soupe de bouillon, 3 càs d'eau de fleur d'oranger, de la cannelle. Travailler entre les paumes.
Disposer la viande en couronne sur la semoule et parsemer d'amandes.

Commentaires

Recette pour 6 personnes

Notes :