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

Couscous de Casablanca

Ingrédients

Préparation

Dans la partie basse de la couscoussière je fais rôtir au beurre les morceaux de jarret; je sale, je donne un coup de moulin à poivre. J`ajoute 2 oignons et l`ail, coupés en grosses lamelles; je saupoudre d`une cuillère à café de curcuma, j`ajoute les pois chiches, le demi chou coupé en quatre et je noie le tout dans 4 litres d`eau. Ebullition. Je laisse cuire une petite heure. Pendant ce temps je pèle 250 g de carottes et 2 navets, je coupe en gros morceaux tous les légumes, j`égraine et j`émince le piment, je concasse la coriandre; je fais cuire tout ce beau monde durant 1 heure.
Le couscous cuit pendant que je commence à préparer la semoule: Je la dispose sur un grand plateau, j`ajoute une pincée de sel. Je l`asperge petit à petit d`un peu d`eau en mélangeant à la main pour bien séparer les grains; je laisse gonfler, je mélange encore. Je la mets dans la partie haute de la couscoussière et je la fait cuire au-dessus des légumes, sans couvercle. Quand la vapeur passe abondamment au travers de la semoule, je la verse à nouveau sur mon grand plateau et je la travaille encore en ajoutant l`huile et en l`aspergeant d`eau. Je laisse gonfler la semoule en la maniant sans cesse. Je renouvelle l`opération deux fois. Je replace une dernière fois la semoule au-dessus du couscous et je la laisse cuire jusqu`à la fin de la préparation. Pour servir, je la verse dans un plat et j`y incorpore des petits dés de beurre.

Commentaires

Potiron : j`enlève les graines, je laisse la peau: tous mes aliments sont bio 3 tomates

Notes :