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

Couscous des jours de fête

Ingrédients

Préparation

Disposer la viande coupée en morceaux dans une marmite à couscous et ajouter les oignons râpés, 1 càs de concentré dilué dans un verre d`eau, l`huile, le poivre noir, 1/2 càs de poivre rouge, 1/2 càc de cannelle, 1 càc de ras el hanout, le piment et le sel. Faire revenir à petit feu. Mouiller avec 3 litres d`eau environ. Laisser bouillir et jeter les pois chiches dans la sauce. Prendre un 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. A MI-CUISSON de la viande, faire cuire séparément les légumes et les boulettes.

Commentaires

4 grosses carottes Quelques haricots 1 tranche de potiron 1 piment rouge sec Dresser le couscous en dôme dans un plat, disposer par dessus la viande, les boulettes, et les légumes, arroser de sauce. Servir du bouillon épicé dans un bol à part.

Notes :