

Recette : le couscous d'Ahmed



Ingrédients pour 10 personnes :

la semoule :

- 1kg de couscous moyen ;
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive ;
- ½ verre d'eau tiède ;
- sel

le bouillon :

- 2 petits poulets ;
- 2 oignons ;
- 1 grand verre de pois chiche secs (trempés dans de l'eau depuis la veille de la préparation) ;
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol ;
- 4 grosses carottes ;
- 2 courgettes ;
- 4 navets ;
- 4 pommes de terre ;
- 1 morceau de potiron ;
- 2 tomates
- persil ;
- 1 cuillère à café de *Rass el Hanout* ;
- 1 cuillère à café de poivre ;
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre ;
- 1 bouillon cube ;
- 4 litres d'eau ;
- sel
- 1 piment vert marocain ;
- 1 dose de safran.

Recette du bouillon

Dans la partie inférieure d'un couscoussier, faire blanchir à feu doux, les oignons émincés dans l'huile puis ajouter les tomates coupées en quartier, les poulets, le safran, le gingembre et le poivre et le persil. Laisser mijoter à feux doux pendant 10 minutes. Ajouter ensuite les pois chiches et le piment marocain entier. Mélanger puis recouvrir d'eau. Ajouter le bouillon cube et laisser cuire à feux doux pendant la préparation de la semoule et des légumes.

Eplucher les navets, carottes et pommes de terre et couper les en gros morceaux dans le sens de la longueur. Faire de même avec les courgettes et le potiron.

Au moment où le poulet paraît cuit, ajouter les navets et les carottes dans le bouillon. Après 15 minutes, ajouter les pommes de terre et les courgettes.

Dans une petite casserole à part, faire cuire les morceaux de potiron dans une louche de bouillon et une louche d'eau à feux doux.

La cuisson est parfaite quand les légumes et le poulet sont fondants.

Recette de la semoule

Dans un grand saladier, verser la semoule, un grand filet d'huile d'olive et du sel. Mélanger les graines à la main tout en arrosant avec un peu d'eau afin d'humidifier la semoule.

Dès que les légumes ont été ajoutés au bouillon, placer la semoule dans la partie haute du couscoussier, placer le joint entre la partie inférieure et supérieure du couscoussier et couvrir.

Après une quinzaine de minutes, retirer la semoule du feu et la verser dans un grand saladier. Verser un peu d'eau sur la semoule et mélanger en faisant attention de ne pas faire de boules de semoule. Après cela, remettre la semoule dans le couscoussier. Répéter trois fois l'opération toutes les 15 minutes. La dernière fois, ajouter un peu de beurre dans la semoule.