Couscous de Maman

Ce plat cosmopolite est devenu un jour sans qu’on s’en aperçoive un plat de fête, le plat de l’anniversaire de Pépé.

Recette de la maman de Pépé, à laquelle on ajoute au fil des ans des nouveautés malgré la résistance des traditionnalistes

Ingrédients:

- 1 Gros oignon
- 1 Poireau
- 1 Branche de céleri
- 1 Tranche de collier d’agneau par personne
- 1 Boîte de concentré de tomates 70 g
- 1/2 ou 1 carotte par personne
- Navet long
- 1 Poivron rouge
- 1 Poivron Vert
- 1 Cœur d’artichaut par personne
- 1/2 Courgette par personne
- 1 Boite de pois chiches
- 1 Pilon de poulet par personne
- Boulettes de bœuf
- Poignée de raisin sec blond (facultatif)
- 1/2 Poivron corne de bœuf par personne (facultatif)
- 2 Cuillère à soupe de Ras El Hanout
- Sel
- Poivre du moulin
- Huile d’olive
- Semoule moyenne

Ustensiles:

- Grande marmite
- Couscoussier
- Poêle

Préparation:

- Eplucher les carottes les couper en deux puis les fendre en deux dans le sens de la longueur
- Faire la même chose avec les navets

- Couper le poivron rouge et le vert en lanière
- Emincer l’oignon, le poireau et la branche de céleri
- Dans la marmite avec l’huile d’olive faire revenir l’oignon, le poireau et le céleri
- Faire sauter l’agneau avec le concentré de tomates
- Ajouter les carottes, les navets, les poivrons en lanière, sel, poivre et couvrir d’eau
- Mettre les raisins à tremper dans de l’eau tiède
- Cuire à couvert à petits bouillons pendant 3/4 heure
- Préchauffer le four à 200°
- Ajouter les artichauts et les épices cuire 1/4 heure
- Ajouter les courgettes et les pois chiches cuire jusqu’à ce que tout soit cuit
- Mettre les pilons à cuire pendant 1 heure
- Cuire les merguez et griller les cornes de bœuf
- Quand le poulet, les merguez et les cornes de bœuf sont prêts les garder au chaud au four 80°
- Préparer la semoule en trois cuisson de 10 mn au couscoussier ou au micro ondes si on est pressés

Bon appétit et Bon anniversaire Pépé !