

Couscous de Yasmína

Pour 24 personnes Préparation et Cuisson : 3 heures



Préparation

Sauce :

Peler et émincer les oignons, les faire revenir dans la cocotte-minute. Ajouter le poulet, les os d'agneau et bien faire dorer. Assaisonner (sel, poivre, épices ras el Hanout, coriandre) bien mélanger. Ajouter le concentré de tomates avec le sucre. Ajouter l'eau chaude au $\frac{3}{4}$ de la cocotte, mettre les pois chiches et un peu d'harissa. Porter à ébullition et fermer la cocotte. Laisser cuire 25 min après le chuchotement de la soupape. Après 25 min, ouvrir la cocotte, la remettre sur le feu, retirer le poulet (24 morceaux), ajouter les navets coupés et refermer. Cuire 10 min après le sifflement de la soupape. Au bout de 10 min, rouvrir, ajouter les carottes coupées en deux dans le sens de la longueur et de largeur, mettre le poulet et cuire 10 min. Si besoin, durant les différentes étapes rajouter de l'eau et goûter pour les épices et le sel. A la fin de la cuisson, retirer le poulet et l'os d'agneau et réserver.

Merguez :

Les cuire à la poêle.

Sauce piquante :

Retirer du bouillon et le mettre dans un bol dans lequel vous aurez mis une bonne dose d'harissa. A servir au moment du repas.

La semoule (le plus dur 😊) :

Faire chauffer de l'eau dans une bouilloire. Dans un récipient suffisamment grand mettre 2 kg de semoule moyenne et 1 kg de fine. Saler, mettre 4 c.à.s. d'huile de tournesol et mélanger. Recouvrir d'eau chaude et laisser gonfler. Une fois la semoule gonflée, égrainer avec les mains et rajouter de l'eau chaude si grains durs. Bien travailler la semoule.

Mettre de l'eau à chauffer dans le couscoussier une fois bien chaude, mettre la semoule dans le haut du couscoussier et cuire une première fois.

La vapeur doit bien apparaître au-dessus de la semoule. Sortir la semoule, la travailler avec les mains (attention brûlant), si besoin rajouter de l'eau petit à petit, la semoule ne doit pas faire de boule et coller.

Refaire la même opération une seconde fois. A la fin de la seconde étape, mettre un peu de sucre en poudre et du beurre. Mettre de côté. Avant de servir, réchauffer si besoin.

Ingédients

- 12 cuisses de Poulet
- 12 merguez
- 1 Kg d'oignons
- 24 carottes
- 12 courgettes
- 12 navets
- 1 boîte de 500gr de concentré de tomates
- 1,5 Kg de poids chiches à faire gonfler la veille
- 1 gros os d'agneau
- 2 Kg de semoule moyenne
- 1 kg de semoule fine
- Épices : sel, poivre, ras el Hanout, coriandre