**Le couscous de Nina**

**Ingrédients :**

* Semoule couscous fine 1kg pour 7 personnes environ.
* Viandes : bœuf (paleron), poulet fermier, agneau (gigot ou épaule) vous choisissez en fonction du goût de chacun sachant que vous pouvez mélanger les 3 viandes.
* Epices : poivre, sel, 1 cuillère à soupe de ras el hanout, ½ cuillère à soupe de cannelle et ½ cuillère à café de paprika pimentée (ration pour chaque cocotte)
* Légumes : 1kg de carottes, 1 kg de courgettes, 1 kg de navets, 4 gros oignons hachés et 2 petites pommes de terre pour lier la sauce. 1 branche de céleri.
* 1 brique de coulis de tomates ou des tomates fraiches.
* 1 grosse cuillère de tomate concentrée.
* Des pois-chiches.
* Beurre.

**Sauce :**

Faire revenir 10mn l’agneau et le bœuf dans deux cocottes différentes avec les oignons hachés, ajoutez les épices, puis le coulis de tomate. Mouillez d’eau jusqu'à mi-hauteur de cocotte et laisser cuire. Le bœuf cuit plus longtemps que l’agneau, le temps de cuisson est donc variable, attention de bien surveiller car la viande doit être cuite mais rester entière.

Pour le poulet, le mettre à rôtir au four puis après cuisson, le couper et le couvrir de sauce du couscous afin qu’il puisse mariner dans les épices.

Lorsque les viandes sont cuites, les retirer des cocottes et les mettre dans d’autres marmites afin de pouvoir les réchauffer en temps voulu. Laisser un peu de sauce afin que les viandes ne se dessèchent pas.

Eplucher et couper en gros tronçons les légumes, mettre en 1er les carottes dans la sauce, laisser cuire 2mn à partir de la rotation du sifflet puis rajouter tous les autres légumes et fermer la cocotte. Laisser cuire 5 mn à partir de la rotation du sifflet. Attention les légumes doivent être juste cuits et rester entiers et fermes. Ajouter les pois-chiches (en bocal) et mijoter 2 mn. Si vous souhaitez mettre des pois-chiches secs, les faire tremper la veille puis les ajouter en 1ère partie en même temps que la viande.

Vous avez la possibilité de mélanger les 2 sauces (celle au bœuf avec celle à l’agneau) pour un goût plus riche mais si des personnes n’aiment pas l’agneau éviter de le faire.

**Semoule :**

Mouiller rapidement la semoule **à l’eau froide** dans un grand plat, vider doucement l’eau en penchant le plat et faire égoutter le couscous dans une passoire ¼ d’heure. La verser dans un grand plat et ajouter du sel et un peu d’huile, rouler entre les mains de manière à obtenir une semoule bien aérienne avec des grains qui se détachent bien entre eux.

Faire cuire une 1ère fois à la vapeur dans un couscoussier où vous aurez mis de l’eau bouillante, laisser cuire jusqu’à ce que la vapeur s’échappe au travers du couscous.

A l’issue de cela renverser le couscous dans votre grand plat, humidifier d’un verre d’eau froide, mélanger légèrement à l’aide d’une cuillère en bois puis entre les mains pour bien détacher les grains les uns des autres. Remettre à cuire une dernière fois de la même manière que la 1ère fois. Dès que la vapeur s’échappe du couscous, laisser cuire 5mn environ puis retirer du couscoussier et verser dans le grand plat. Beurrer le couscous à votre goût ou mettre de l’huile d’olive ou les 2.

Pour servir saupoudrer le couscous de cannelle et mettre quelques pois-chiches.

Servir les viandes et la sauce aux légumes à part.

Préparer une sauce harissa : 2 à 3 grosses cuillères à soupe de harissa diluées dans un petit bol de sauce du couscous que vous servirez à part.