

Couscous royal au poulet et merguez piquantes



Ingédients

- ✓ 6 merguez véritables (fortes) Madrange
- ✓ 700g de semoule moyenne de couscous
- ✓ 6 morceaux de poulets (cuisses)
- ✓ 2 tomates
- ✓ 2 oignons
- ✓ 1 boîte de pois chiches
- ✓ 3 carottes
- ✓ 2 navets
- ✓ 1 aubergine
- ✓ 2 petites courgettes
- ✓ 1/3 de bulbe de céleri
- ✓ 1 branche de céleri
- ✓ 1 poivron rouge
- ✓ 1 cube de bouillon de légumes
- ✓ 1 feuille de laurier + 1 brin de thym
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Sel/poivre + épices à couscous

Accessoires

- ✓ 1 Couscoussier
- ✓ 1 Petite casserole
- ✓ 1 Torchon fin
- ✓ 1 Grand saladier
- ✓ 1 Poêle
- ✓ 1 Louche, 1 fourchette
- ✓ 1 Grand plat pour le dressage

Le produit phare



Couscous poulet merguez piquantes

Préparation

Étape 1

Éplucher et laver les légumes. Couper les carottes en morceaux de 6 cm de long. Couper les navets en 4. Couper les courgettes en 2 dans le sens de la longueur, puis en 4 dans la largeur. Couper l'aubergine en 8, puis couper le poivron en gros morceaux et tout réserver. Enfin, couper l'oignon en lamelles, le faire revenir à la poêle avec un peu d'huile d'olive, puis ajouter le poulet et laisser revenir quelques minutes. Réserver dans un plat.

Étape 2

Dans la casserole, faire bouillir de l'eau. Une fois bouillante, y plonger 3 minutes les tomates. Les retirer, enlever la peau, puis les couper en morceaux.

Étape 3

Faire revenir chaque légume séparément avec un peu d'huile d'olive. Mettre à chauffer de l'eau avec du gros sel dans la casserole. Mettre le couscoussier à chauffer à feu moyen. Y mettre l'oignon revenu, y ajouter les carottes revenues et la branche de céleri coupée en morceaux, remuez et y mettre le poulet et 3 cuillerées à café d'épice à couscous. Mélanger, laisser prendre l'épice sur les légumes 2 min, ajouter la tomate coupée puis l'eau de la casserole, du poivre, le laurier, le thym et le cube de bouillon. Couvrir et laisser mijoter à feu doux, 15 min.

Étape 4

Pendant ce temps, commencer à travailler la semoule en la mettant dans un très grand saladier. Mettre de l'eau à bouillir dans la casserole avec du sel. Prendre une fourchette et une louche. Lorsque l'eau bout, stopper le feu et verser de l'eau sur la semoule avec une louche. Remuer activement avec la fourchette, puis recommencer de manière à humidifier la semoule. Il est aussi possible de la mélanger avec les mains mais attention c'est chaud ! Dans la partie haute du couscoussier (sorte de passoire métallique), placer un torchon fin. Avec une grande cuillère mettre la semoule dans le haut du couscoussier muni du torchon. Mettre un couvercle. Mettre dans le bouillon les navets et le céleri bulbe, puis placer en haut la partie du couscoussier contenant la semoule.

Étape 5

Laisser cuire 10 min. Faire à nouveau bouillir de l'eau avec du sel. Prendre le torchon contenant la semoule et le déposer dans le saladier. Egrener la semoule avec une fourchette, puis avec la louche arroser à nouveau la semoule en la travaillant. L'opération terminée, remettre le torchon dans la partie « passoire » et y remettre la semoule. Couvrir avec un couvercle. Laissez cuire 10 min et égrener à nouveau la semoule à la fourchette. Mettre dans le bouillon le reste des légumes. Remouiller encore avec un peu d'eau bouillante salée la semoule en la travaillant à la fourchette et remettre 5 minutes dans le torchon sur le couscoussier. Mettre le torchon dans le saladier et y verser la semoule cuite. Verser 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive et la travailler pour bien séparer les grains. Laisser cuire les courgettes, aubergine et poivron environ 10 min, vérifier la cuisson avant d'arrêter le feu.

Étape 6

Faire cuire vos merguez dans la poêle. Dans un plat de service, mettre la semoule en premier, puis disposer les légumes et les morceaux de poulet. Placer les merguez en dernier et arroser de bouillon. Mettre du bouillon dans un bol à part pour la table.

Bon appétit !