



Couscous royal au poulet et aux merguez



6 PERS.



1H20



Ingédients

- 6 merguez Madrange
- 700 g de semoule moyenne de couscous
- 6 morceaux de poulets (cuisses)
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 boîte de pois chiches
- 3 carottes
- 2 navets
- 1 aubergine
- 2 petites courgettes
- 1/3 de céleri rave
- 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 et poivre + épices à couscous



Préparation

- Épluchez et lavez les légumes. Coupez les carottes en tronçons, les navets en quartiers, les courgettes en demi-bâtonnets, l'aubergine en huit et le poivron en gros morceaux. Émincez l'oignon, faites-le revenir avec un peu d'huile d'olive, ajoutez le poulet et faites-le dorer quelques minutes. Réservez.
- Faites bouillir de l'eau, plongez-y les tomates 3 min, pelez-les et coupez-les en morceaux. Faites revenir séparément chaque légume à l'huile d'olive. Dans le bas du couscoussier, mettez l'oignon, les carottes, le céleri en morceaux, le poulet et les épices à couscous. Mélangez, ajoutez les tomates, le bouillon, les herbes et laissez mijoter 15 min à feu doux.
- Pendant ce temps, travaillez la semoule dans un grand saladier : humidifiez-la progressivement avec de l'eau bouillante salée, en l'aérant à la fourchette (ou à la main). Placez-la dans le haut du couscoussier garni d'un torchon, couvrez et cuisez 10 min. Égrainez, humidifiez à nouveau, puis remettez à cuire 10 min. Répétez une dernière fois pour 5 min. Ajoutez un filet d'huile d'olive et détachez bien les grains.
- Dans le bouillon, ajoutez les navets et le céleri, puis les autres légumes. Laissez cuire environ 10 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faites cuire les merguez à la poêle.
- Dans un grand plat, disposez la semoule, puis les légumes et le poulet. Ajoutez les merguez et arrosez de bouillon chaud. Servez avec un bol de bouillon à part.