

# Couscous

poulet

Mohamed



## Ingrédients pour 25 personnes:

### Couscous poulet :

- 2,5 kg de semoule Ferrero moyenne
- 25 cuisses de poulet
- 1 kg de carottes
- 1 kg de courge
- 1 kg de courgettes
- 1 kg d'oignons
- 1 kg de tomates
- 2 bocaux de 400g de pois chiches
- Sel
- 1 CC de poivre
- 2 CC de 4 épices
- 2 CC de gingembre
- 30 cl d'huile d'olive
- 250 g de beurre ½ sel

### Marinade :

- 1 bouquet de persil
- 30 cl d'huile d'olive
- 3 citrons (jus)

### Sucré-salé :

- 2 oignons
- 200 g de raisins secs
- 1 CS de sucre

### Sauce piquante :

- 20 cl de bouillon (viande ou légumes)
- 2 CS de harissa « Maison Monoprix »
- 

## Préparation :

### Couscous :

1. La veille faire mariner les cuisses de poulet
2. Le jour même, faire rôtir 20 cuisses de poulets, sur une plaque, au four à 180°C .
3. Versez la semoule dans un grand saladier, mouillez-la avec 2 verres d'eau, et frottez-la avec les 2 mains en introduisant 15 cl d'huile d'olives.
4. Épluchez et rincez les légumes, émincez les oignons, coupez les tomates en petits cubes, coupez les carottes et les courgettes en 2 puis les recoupez en tronçons de 4 cm, coupez la courge en gros cubes.
5. Démarrez le bouillon, dans le couscoussier, colorez les morceaux de poulet restant avec 3 CS d'huile d'olive, ajouter les oignons, les faire suer sans les colorés, saler.
6. Ajoutez les tomates, 30 cl d'eau et laissez réduire ¼ à feu vif. Ajoutez les morceaux de courge, couvrir d'eau froide.

7. Versez la semoule dans le panier à vapeur du couscoussier et quand l'eau boue, placez le panier sur le couscoussier, couvrir et cuire à feu doux 30min.
8. Réservez la semoule dans le grand saladier, mouillez-la avec 2 verres d'eau, et frottez-la avec les 2 mains en introduisant 15 cl d'huile d'olives (attention c'est très chaud).
9. Ajoutez le reste des légumes dans le bouillon, replacer le panier sur le couscoussier et cuire une nouvelle fois à couvert la semoule 30min.
10. Réservez à nouveau la semoule dans le grand saladier, introduire le beurre en morceaux en frottant la semoule entre les mains. Si le poulet et les légumes sont cuits les réserver au chaud, recuire la semoule une dernière fois 15 min si nécessaire.

**Sucré-salé :**

1. Épluchez, émincez les oignons
2. Les faire fondre à couvert sans les colorer dans 2 CS d'huile d'olive durant 20 min
3. Ajoutez un fond d'eau, les raisins secs, le sucre. Laissez réduire à feu doux 15 min.

**Sauce piquante :**

1. Mélangez dans un bol 2 CS de harissa dans 20 cl de bouillon

**Dressage :**

1. Servir le couscous au centre de l'assiette, y creuser un puits et déposer un morceau de poulet et les légumes. Mettre à disposition sur la table le bouillon, les sauces et le sucré salé.

