

## Couscous au poulet et aux merguez



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 70 mn

*Cette recette s'accompagne de semoule extra-fine et peut se préparer à l'avance.*

### Ingrédients

- 3 hauts de cuisses de poulet
- 3 pilons de poulet
- 3 boulettes de viande - boeuf ou poulet
- 3 merguez
- pois chiches
- 2 carottes
- 2 navets
- 1 courgette
- 1 branche de céleri
- 1 poivron rouge
- 0,5 poivron vert
- 0,5 poivron jaune
- 50 g de raisins secs
- 1 petite boîte de sauce tomate
- 25 cl de bouillon de volaille
- huile d'olive
- 1 cc rase de ras el hanout
- 1 cc de curcuma
- 1 cc de coriandre - en poudre
- coriandre - en graines
- persil
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faites dorer le poulet, les boulettes de viande et les merguez dans une poêle avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Parsemez ½ cuillère à café de "ras el hanout". Réservez.
- 2 Faites revenir les oignons émincés, l'ail écrasé et mouillez d'un tiers du bouillon.
- 3 Transvasez dans le tajine les oignons et l'ail, puis les viandes.
- 4 Épluchez et découpez tous les légumes en tronçons. Ajoutez-les dans la cocotte. Salez et poivrez. Arrosez avec le reste du bouillon de poulet et la sauce tomate.
- 5 Incorporez les raisins secs (préalablement infusés dans du thé pendant 30 minutes), la coriandre, le "ras el hanout", le curcuma et le persil. Couvrez et enfournez à four moyen (180°C, th.6) pendant 1 heure. Parsemez de persil et servez chaud.

Proposé par

**Plaisance 17**

Retrouvez Annie-Claude sur son [blog "Plaisance 17"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

