

Couscous façon tajine



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 60 mn

Cuisson : 90 mn

Un couscous agneau-boeuf-poulet, sucré-salé, en tajine.

Ingrédients

- 1 cuisse de poulet - coupée en 2
- 3 tranches de collier d'agneau - coupées en 2
- 2 merguez - coupées en 3
- 300 g de légumes couscous
- 50 g de raisins secs blonds
- quelques abricots secs dénoyautés
- 2 oignons moyens
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre
- curcuma
- ras el hanout
- 4 épices

Préparation

- 1 Faites tremper les raisins secs dans le bol de bouillon 1 heure avant. Epluchez et émincez les oignons. Epluchez la gousse d'ail mais laissez-la entière !
- 2 Faites revenir, dans une poêle, avec l'huile d'olive les oignons et l'ail (réservez dans le tajine). Faites dorer les morceaux de viande que vous salez, poivrez et saupoudrez de curcuma (1 cc). Déposez la viande sur les oignons dans le tajine.
- 3 Versez les légumes par-dessus, saupoudrez de ras el hanout et de 4 épices (1 cc de chaque). Salez et poivrez. Versez le bouillon, les raisins secs et quelques abricots secs. Mettre au four à 180°C (th.6) pendant 1h30.
- 4 Servez avec une semoule préparée à part (grain fin). Dégustez et accompagnez, si vous aimez comme moi, d'un thé Earl Grey.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

