

## Couscous royal



Plat **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 1 h

**Repos** : 5 h

**Cuisson** : 3 h

*Pratique car ce plat est convivial, il faut quand même avoir du temps mais le résultat en vaut le coup.*

### Ingrédients

- 12 merguez
- 6 cuisses de poule
- 1,5 kg de collier d agneau
- 1 kg de joue de boeuf
- 2 courgettes
- 2 poivrons
- 2 aubergines
- 6 carottes
- 2 navet long
- 2 boîtes de tomates pelées
- 1 boîte de pois chiches
- 6 cs de raz el hanout jaunes
- 3 cs de raz el hanout rouge
- 10 cs de vegeta - (mélange d'épices et légumes)
- 1 cs de cumin
- 1 bâton de canelle
- 1 cs de poivre
- 1 kg de semoule

### Préparation

- 1 Laver tous les légumes. Eplucher seulement les navets et les carottes. Couper tous les légumes en très gros morceaux.
- 2 Les mettre dans une grosse casserole pleine d'eau déjà à ébullition avec 3 cs de vegeta et 4 cs de raz el hanout jaune. Laisser cuire 15 mn à ébullition. Laisser les légumes s'imprégner des épices, au moins 5 h.
- 3 Faire griller les cuisses de poule au four avec 2 cs de raz el hanout jaune 30 mn. Les mettre de côté.
- 4 Faire griller l'agneau et le boeuf dans une poêle 15 mn.
- 5 Dans une très grosse casserole, mettre les 2 boîtes de tomate coupées en dés, avec leur jus. Rincer les boîtes et mettre l'eau dans la casserole. Mettre le vegeta, le raz el hanout rouge, le bâton de canelle, le cumin, le poivre. Remuer. Ajouter toutes les viandes sauf les merguez ainsi que les légumes. Laisser cuire 3 h à feu doux. Goûter : si le boeuf est cuit, le reste aussi !
- 6 Quand vous remuez tout au long de la cuisson, faites attention à ne pas casser les légumes.
- 7 Ensuite, préparer la semoule (même à l'avance : cela permet de gagner du temps).
- 8 Quand vos convives arrivent, mettez les merguez à griller, soit au barbecue, soit à la poêle. Mettez-les sur la semoule, jamais dans la sauce car elle tourneraient et seraient immangeables.

Proposé par



**celine**

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

