

## COUSCOUS pour 6 personnes



- 6 cuisses de poulet
  - 6 morceaux d'agneau (poitrine, collier)
  - 6 merguez
  - 2 oignons hâchés
  - 2 gousses d'ail hâchés
  - 4 à 6 carottes
  - 3 courgettes (coupées en gros tronçons)
  - 3 navets
  - 1 ou 2 poivrons
  - 4 tomates pelées
  - 1 cuillère à soupe rase de gingembre
  - coriandre, cumin, cannelle et paprika
  - 2 clous de girofle
  - 1 cube de bouillon
- 
- Faire revenir la viande à l'huile d'olive.
  - Ajouter les oignons, l'ail, et les épices.
  - Ajouter l'eau. Faire bouillir. Ecumer.
  - Ajouter tous les légumes + encore de l'eau si besoin.
  - Selon les goûts: ajouter pois chiches et raisins secs.
  - Faire cuire 30 à 45 minutes. Laisser bouillir tout doux.
  - Préparer la semoule. Aux épices, c'est meilleur!