# Couscous Royal et sa semoule

8 personnes

800 g de collier d'agneau
8 cuisses de poulet
8 Merguez
2 boîtes moyennes de pois chiches
2 petites boîtes de concentré de tomates
8 navets
8 carottes
4 oignons – 4 gousses d'ail - 4 branches de céleri
40 g de beurre – 8 C à S d'huile d'olives
2 C à C de Raz el Hanout – 2 poignées de coriandre fraîche
2 c à c d'épices marocains – sel et poivre
*La semoule*
1 litre d'eau
800 gr de semoule moyenne – 8 g de Sel
3 c à s d'huile d'olives

Coupez le collier d'agneau en gros cubes
Dans une sauteuse, faite chauffer l'huile d'olives. Faites-y colorer les oignons, retirez-les et mettes l'agneau et le pouletà la place. Faites revenir quelques minutes en ajoutant les épices selon votre préférence (cumin piment safran …)

Ajoutez le céleri et les carottes épluchées et coupés en tronçons, les navets épluchés et coupés en 4, les pois chiches égouttés, puis le concentré de tomates, le raz-el hanout, la harissa et une pincée de sel puis la coriandre. Remettez les oignons et l'ail écrasé.

Couvrez d'eau à hauteur et portez à frémissements. Laisser mijoler 1 heure à couvert.

Pendant ce temps faites griller les merguez et préparez la semoule :

Portez l'eau à ébullition
Disposez la semoule dans un plat creux, arrosez la d'une cuillère d'huile d'olive et l'enrober à la main (de préférence) ou avec une spatule

Versez l'eau bouillante sur le couscous, placez un couvercle et laissez reposer 10 minutes le temps que la semoule gonfle

Enlevez le couvercle ajouter 1 cuillerée à soupe d'huile et égrainez le couscous du bout des doigts en la faisant rouler entre les mains

La maintenir au chaud sur le couscoussier, l'égrainer en ajoutant quelques noix de beurre

Servez le couscous accompagné de la semoule de viandes et de merguez, du légumes et du bouillon