**Couscous royal (agneau, poulet, merguez)**

temps 1h45

personnes 8

Niveau moyen

Coût moyen

Désosser le gigot d'agneau, le découper en cubes de 4 cm. Les mettre à mariner dans de l'huile d'olive et des herbes de provences pendant 1 heure.

Ingrédients

Nombre de personnes 8

6 courgettes moyennes

2 aubergines

600 g de carotte

1 botte de céleri branche

8 navets

4 oignons

1 boîte de pois chiches

1 boîte de tomate pelée

1/2 boîte de concentré de tomates

2 cuillères à café de paprika

2 cuillères à soupe de Ras el Hanout

2 safran

Sel

Fleur de sel

Huile d'olive

6 morceaux de collier d'agneau

1 gigot d'agneau

1 poulet

8 merguez

1 kg de semoule moyenne

**Préparation**

temps total : 1h45

Préparation : 45 min

Cuisson : 1 h

1. **Etape 1**

Désosser le [gigot d'agneau](https://www.marmiton.org/recette-paques/gigot-d-agneau_1.aspx), le découper en cubes de 4 cm. Les mettre à mariner dans de l'huile d'olive et des herbes de provences pendant 1 heure.

1. **Etape 2**

Badigeonner le poulet d'huile d'olive et le recouvir de fleur de sel, le faire cuire à la tourne broche dans le four pendant 1h à 1h30.

1. **Etape 3**

Eplucher tous les légumes et les oignons, les détailler en gros cubes.

1. **Etape 4**

Faire revenir les morceaux de collier dans le couscoussier à l'huile d'olive, les retirer et y mettre tous les légumes à revenir sauf les [courgettes](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-courgette_1.aspx).

1. **Etape 5**

Couvrir d'eau, saler, y ajouter le concentré de tomate, les tomates pelées, le [safran](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_safran_1.aspx), le [paprika](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_paprika_1.aspx), le Ras el hanout et les morceaux de collier.

1. **Etape 6**

Laisser mijoter le tout durant 1h à 1h30, ajouter les courgettes au bout de 30 minutes de cuisson et les pois chiches 20 minutes avant la fin de la cuisson.

1. **Etape 7**

Préparer la semoule en la faisant cuire à la vapeur dans le haut du couscoussier et en la roulant plusieurs fois, y ajouter du beurre à la fin.

1. **Etape 8**

Piquer les morceaux d'agneaux marinés sur des brochettes en alternant avec un ou deux morceaux d'oignons.

1. **Etape 9**

Les faire cuire au grill viande ou au [barbecue](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_barbecue_1.aspx).

1. **Etape 10**

Faire cuire les merguez au grill viande ou au barbecue.

1. **Etape 11**

Découper le poulet.

1. **Etape 12**

Servir le tout accompagné de harrissa( selon les goûts).

J'utilise un couscoussier plus une autre cocotte à côté car pour 8 personnes ça fait beaucoup en quantités.

# Couscous royal

# temps 1h45

personnes 8

facile

Coût moyen

## Ingrédients pour 8

1 poulet fermier

1 kg d'épaule d'agneau

12 merguez

1 kg de semoule de blé fine

8 carottes

8 navets

8 tomates

4 oignons

3 courgettes

3 aubergines

6 fonds d'artichaut

200 g de fève pelées

100 g de pois chiches

100 g de raisins secs blonds

10 cl d'huile d'olive

2 doses de safran

1 cuillère à soupe de Ras el Hanout

1 cuillère à soupe de cumin

1 cuillère à café de quatre-épices

1 harissa

1 bouquet de coriandre fraîche

Poivre

Sel

## Préparation

temps total : 1h45

Préparation : 45 min

Cuisson : 1 h

### Etape 1

La veille, mettre les [pois chiche](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_pois-chiche-le-tour-du-monde_1.aspx) à tremper dans de l'eau froide salée.

### Etape 2

Mélanger la semoule avec les raisins secs. Saler et mouiller avec 7 cl d'huile d'olive et 1 l d'eau bouillante. Mélanger à la fourchette et laisser reposer 15 minutes.

### Etape 3

Gratter à nouveau avec une fourchette pour bien décoller les grains.

### Etape 4

Couper le poulet et l'agneau en morceaux.

### Etape 5

Peler les navets et les carottes, les couper en morceaux. Couper tous les autres légumes en gros morceaux. Hachez les oignons.

### Etape 6

Faire chauffer la partie basse du couscoussier avec un peu d'huile. Y faire revenir les morceaux de viande de toutes part. Ajouter les oignons et laisser suer quelques minutes en remuant. Saler, poivrer.

### Etape 7

Ajouter les carottes, les navets, les pois chiches et les fonds d'[artichaut](https://www.marmiton.org/recettes/index/ingredient/artichaut). Mouiller d'eau froide jusqu'en haut du couscoussier, ajouter les épices, 2 cuillères à soupe de harissa et 1 poignée de [coriandre](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_coriandre_1.aspx) hachée.

### Etape 8

Poser le panier vapeur dessus, couvrir le fond d'un linge propre et y déposer la semoule.

### Etape 9

Fermer.

### Etape 10

Porter le tout à ébullition, puis baisser un peu le feu et laisser cuire 30 minutes.

### Etape 11

Retirer le panier de semoule, égrener à la fourchette et rajouter un peu d'huile.

### Etape 12

Ajouter les fèves, les tomates, les [courgettes](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-courgette_1.aspx) et les [aubergines](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_l-aubergine-se-marie_1.aspx) dans le couscoussier. Remettre le panier vapeur et poursuivre la cuisson 15 minutes.

### Etape 13

Faire griller les merguez à la poêle, sans matière grasse, pendant 10 minutes.

### Etape 14

Retirer la semoule, la mettre dans un grand plat. Egoutter la viande et les légumes et les disposer dans un autre plat avec les merguez, parsemer de coriandre hachée.

### Etape 15

Enfin, verser le bouillon de cuisson dans un saladier.

### Etape 16

Présenter un pot de harissa à côté.