



Le Couscous

selon Françoise



télécharger
la recette

origine Maroc

Il existe 1001 façons de préparer le couscous, chacun y mettant sa touche personnelle. Je livre, ici, mon mode culinaire, la rumeur donnant à mon couscous la palme du goût.

Conseil

Comme tout mitron le sait, il n'est de plat réussi sans bons ingrédients. Il faudra donc veiller à la qualité des légumes, de la viande et des aromates utilisés.

Il faudra ensuite s'armer de patience, le temps ne respectant pas ce que l'on fait sans lui... et je crois qu'en cette patience réside le secret de ma réussite.

Aromates

- 3 gros oignons émincés
- 4 gousses d'ail écrasées
- 1 bte de 1kg de tomates pelées
- 1/2 bouquet de persil
- 1/2 bouquet de coriandre fraîche ou 5 grains
- cumin (selon quantité de parts)
- épices couscous (selon quantité de parts)
- 4 épices (selon quantité de parts)
- 2 clous de girofles
- 1 pincée de gingembre
- sel, poivre, huile d'olive
- bouillon de poule (lorsque je n'ai pas de poule)

Généralités

Je compte un légume de chaque variété et 2 morceaux de viande par personne. Comme il est difficile de trouver de la vraie poule, je me satisfais de mouton optant abondamment pour le collier (plus goûteux) et l'épaule coupée en morceaux.

Légumes

- artichauts
 - carottes
 - courgettes
 - un gros morceau de courge
 - navets
 - 1 chou frisé
 - pois-chiches (2 btes de 1kg)
 - petits pois (facultatif)
 - raisins secs (à faire tremper 2 heures)
 - 4 poireaux et 3 branches de céleri (faire un bouquet attaché)
- [pour la préparation c'est par là](#)