

# *Recette : Couscous à la viande*

## Matériel

*Une couscoussière – une assiette- un couteau – des cuillères.*

## Ingredients



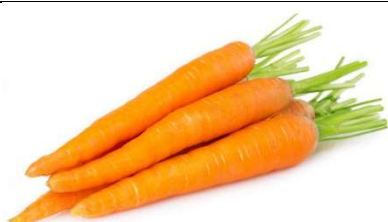
*1 kg de viande*



*Des haricots verts*



*3 oignons*



*4 carottes*



*Pois chiche*



*2 cuillères à soupe d'huile*



*3 courgettes*



*Navets*



*2 cuillères à soupe de  
Tomate en conserve*



*Paprika*



*1 sachet de Safran*



*1 cuillère à café de  
cannelle*



*Poivre noir*



*Sel pour le couscous*

[www.madrassatii.com](http://www.madrassatii.com)

## **Etapas de réalisation :**

### **Pour la sauce,**

- 1- Râpez les oignons, et les passez au mixer
- 2- Ajoutez les condiments (Poivre noir, Sel, Safran, Paprika, cannelle) avec la viande et l'huile,
- 3- Laissez bouillir un peu.

4- Ajoutez le pois chiche et les légumes épluchés, et coupés selon votre goût, ajoutez un peu d'eau et laissez encore bouillir.

5- Quand vous voyez que la viande est demi cuite, ajoutez la tomate, et couvrir d'eau,

6- Ajoutez vos courgettes 15 min avant la fin de la cuisson.

7- Placer ensuite la semoule à couscous dans le haut du couscoussier réchauffé au préalable sur le bouillon.

8- Après 15 minutes de cuisson (environ), retirer le couscous et placer dans un grand plat.

9- Arrosez tout le couscous de bouillon.

10- Décorez le couscous de légumes et de viande et Arrosez de nouveau de bouillon

11- Servir aussitôt chaud et bien Dégustez.

**Bon appétit**

