



## Mon couscous blanc (couscous algérois)

### Ingrédients :

*pour 6 personnes environ*

- **De la viande de mouton ( j'ai utilisé du gigot d'agneau )**
- **5 navets**
- **3 courgettes**
- **4 oignons**
- **des pois chiches**
- **sel**
- **poivre noir**
- **cannelle**
- **500 g de couscous( j'ai utilisé du couscous moyen mais traditionnellement on utilise du couscous fin avec cette sauce )**
- **huile et beurre**

### Préparation :

Mettre le couscous dans un grand plat creux.

Mouiller avec 1/2 litre d'eau tiède salée.

Une fois le couscous bien mouillé, mélanger-le afin de l'humidifier et de l'aérer, laisser reposer 5 Minutes.

Entre temps, faire rissoler la viande coupée en morceaux 5 minutes dans l'huile et le beurre avec l'oignon émincé, les pois chiches (si ce sont ceux en boîte alors les rajouter vers la fin) le sel, le poivre ainsi que la cannelle.

Joindre 2 litres d'eau et porter à ébullition. Laisser cuire jusqu'à mi-cuisson de la viande. Ensuite, incorporer les navets coupés dans le sens de la longueur, les courgettes entières et fendues puis terminer la cuisson.

Pendant la cuisson de la sauce, égréner le couscous qui a séché avec les mains comme ici :

Rajouter un peu d'huile et égréner à nouveau afin que celui-ci ne colle pas au couscoussier.

Mettre dans le haut du couscoussier et laisser cuire.

J'ai rajouté du papier alu autour de mon couscoussier afin d'éviter la fuite de la vapeur et favoriser la cuisson de mon couscous.

Après une quinzaine de minutes de cuisson, la vapeur commencera par s'échapper du haut, verser le couscous dans le grand récipient creux,

Egréner le couscous et puis arroser généreusement d'eau tout en mélangeant avec les mains délicatement (ou avec une fourchette puisqu'il sera très chaud).

Laisser reposer 3 Minutes.

Egréner à nouveau.

Remettre dans le haut du couscoussier pour la seconde fois.

Une fois la seconde cuisson terminée, verser le couscous dans le plat creux, et rajouter 50 g de beurre ou smen et laissez fondre un petit peu avant d'égrener avec la main (ou fourchette).

Servir le couscous saupoudré de cannelle, garni de viande et de légumes.

Bon appétit.