

COUSCOUS POULET



- Dans une grande marmite, faites revenir les morceaux de poulet avec un oignon émincé, de l'huile d'olive (ou smen), curcuma, gingembre, cannelle, safran, sel et poivre. Ajoutez de l'eau et laissez mijoter 30 minutes.
- Ajoutez ensuite les légumes (carottes, courgettes, navets, pois chiches) et poursuivez la cuisson 30 à 45 minutes jusqu'à ce que tout soit tendre.
- Préparez la tfaya à part : dans une autre casserole, faites cuire doucement 1 à 2 kg d'oignons émincés avec un peu d'huile, cannelle, sucre (ou miel) et raisins secs pendant 1h30 à 2h jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés et caramélisés.
- Cuisez le couscous à la vapeur (2 à 3 passages) avec un peu de beurre ou d'huile, puis aérez-le bien.
- Dressez : posez le couscous en dôme, disposez le poulet et les légumes par-dessus, arrosez de sauce et couronnez généreusement avec la tfaya d'oignons caramélisés aux raisins. Servez chaud !