

## Couscous

### Recette de Khadija

Pour 10 personnes

## Ustensiles

Un couscoussier

Un plat rond

Un saladier

Une cuiller

Une casserole

## Cuisson

Une heure et demie

## Ingrédients

Un kilo de viande de bœuf, un kilo de semoule, deux oignons, deux tomates, du persil en branche.

Un kilo de carottes, un kilo de navets, du chou vert, deux courgettes, de la citrouille, du piment rouge, des pois chiches, des fèves.

Une demi boîte de sauce tomates, poivre noir, gingembre, curcuma, sel, huile d'olives, raisins secs.



## Préparation

Dans la marmite mettre la viande, l'oignon, les tomates, le persil, l'huile, poivre noir, gingembre, curcuma, sel, mélanger. Rajouter les légumes dans la marmite, mettre sur la gazinière. Rajouter de l'eau chaude, faire cuire une heure et demie.

Mettre la semoule dans un grand plat avec de l'huile, faire cuire à la vapeur un quart d'heure. Sortir la semoule et l'aérer trois fois. Disposer la semoule dans le plat, mettre les légumes et la viande par dessus.