



COUSCOUS DE POULET À MA FAÇON

Pour 6 personnes :

4 cuisses de poulet - 4 hauts de cuisses de poulet - 2 oignons de Roscoff ou jaunes - 8 carottes épluchées - 2 petits citrons confits salés - 1 grosse poignée de raisins blonds secs - 1 grosse poignée d'amandes non pelées - 1 boîte de 400g de pois chiche - 1 càc de pâte de piment d'Espelette - 4 brins de thym - 4 feuilles de sauge - 1 càs de fond de volaille - sel - poivre - huile d'olive - coriandre fraîche - QS eau -

Dans une grande cocotte en fonte, verser 4 càs d'huile d'olive. Chauffer. Faire dorer les morceaux de poulet sur tous les côtés. Les retirer de la cocotte, les réserver sur un plat. Les saler, les poivrer. Verser les oignons pelés et coupés en petits cubes dans la cocotte. Baisser le feu, les faire revenir sans les faire roussir. Remuer. Couper chaque carotte en 3. Les ajouter dans la cocotte. Remuer. Saler et poivrer. Laisser cuire 5 minutes tout en remuant de temps en temps. Ajouter l'ail émincé. Remuer. Ajouter les morceaux de poulet ainsi que les citrons épépinés et coupés en dés. Verser les pois chiche égouttés. Ajouter la pâte de piment, le fond de volaille, les raisins, les amandes. Remuer. Couvrir d'eau juste en dessous de la hauteur de la viande. Laisser mijoter à couvert 45 minutes. Après ce temps ôter le couvercle et laisser encore cuire 15 minutes en augmentant légèrement le feu.

Ajouter au moment du service de la coriandre fraîche émincée.

Servir avec de la graine de couscous.

Graine de couscous :

500g de semoule moyenne - 1 càc sel fin - 60cl d'eau chaude - 3 càs d'huile d'olive - 25g beurre coupé en petits dés -

Préchauffer le four à 200°C.

Déposer la semoule dans un plat vaste allant au four. Mélanger le sel à l'eau chaude. Verser sur la graine de couscous en mélangeant avec soin. Laisser reposer 10 minutes. Remuer avec les doigts en incorporant l'huile d'olive, frotter la graine entre vos mains. Disposer le beurre dessus, couvrir de papier alu, piquer le papier à la pointe d'un couteau à plusieurs endroits, enfourner et cuire 20 minutes. Ôter le papier alu, remuer avec les doigts avant de servir.