 **Couscous royal de Sherazade**

[Une image contenant nourriture, assiette, Cuisine, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/couscous-royal-de-sherazade-p1090859.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Cuisson du poulet :**J'ai mis le [poulet](https://recettes.de/poulet) à macérer la veille pour qu'il soit bien imprégné des saveurs.  
**- 4 belles cuisses de poulet (4 pilons + 4 hauts de cuisse)**  
**- ½ càc de paprika**  
**- ½ càc de gingembre en poudre**  
**- ½ càc de curcuma**  
**- ½ càc de poivre**  
**- ½ càc de sel**  
**- huile d'olive**

**1 plat à four bien huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Répartir les épices sur les morceaux de poulet et les arroser d'huile d'olive.  
Les masser un peu avec les mains pour bien les imprégner couvrir et laisser reposer un moment (pour moi jusqu'au lendemain au réfrigérateur).  
Enfourner pour 45 minutes et réserver.  
Pendant la cuisson de la garniture on démarre la cuisson du couscous, à la manière traditionnelle, à la manière rapide comme dans la recette de [**Mon couscous**](https://croquantfondantgourmand.com/mon-couscous/) ou encore comme moi aujourd'hui, on prépare la Semoule de couscous cuite au Thermomix.

**La garniture du couscous :  
Les épices :  
- ¾ de c às de ras el Hanout**  
**- ½ càs de gingembre en poudre**  
**- ½ càs de curcuma**  
**- ¼ de càs de cumin en poudre**  
**- ½ càs de paprika**  
**- sel & poivre du moulin  
- harissa éventuellement**  
**Les** [**légumes**](https://recettes.de/legumes) **et la sauce :**  
**- 4 oignons**  
**- 3 branches de céleri sans les feuilles**  
**- 2 boites de pulpe de tomate (2 X 400 g)**  
**- 1 grosse càc de concentré de tomate**  
**- 4 navets**  
**- 8 carottes**  
**- 4 courgettes  
- 530 g de pois chiches en boîte égouttés.  
- huile d'olive**  
**La viande :**  
**- 8 côtes d'**[**agneau**](https://recettes.de/agneau) **(dans le filet pour moi)**  
**- 8** [**merguez**](https://recettes.de/merguez) **(éventuellement)**

Éplucher tous les légumes.   
Émincer finement les oignons. Couper les branches de céleri en gros tronçons.  
Couper les navets et les courgettes en quatre et les carottes en gros bâtonnets.  
Faire suer les oignons un instant dans de l'huile d'olive chaude.  
Déposer les morceaux d'agneau et les laisser dorer sur les deux faces.  
Les réserver sur une assiette.  
Mettre sur les oignons la pulpe de tomate, les épices  et le concentré de tomate.  
Remuer, ajouter les tronçons de céleri et couvrir largement d'eau, saler et poivrer. Porter à ébullition puis laisser mijoter pendant 15 minutes.  
Incorporer les carottes et les navets, porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 45 minutes.  
Ajouter les morceaux de courgettes, remuer et poser les morceaux d'agneau.  
Laisser mijoter pendant 15 minutes et vérifier que les légumes soient cuits.  
Pendant ce temps faire cuire éventuellement les merguez pour moi [**au four**](https://croquantfondantgourmand.com/merguez-et-saucisses-au-four-sauce-au-miel/) pour qu'elles ne soient pas trop grasses.  
Réchauffer les pois-chiches dans un peu de bouillon.  
Délayer une cuillère de harissa avec un peu de bouillon chaud.  
Au moment de passer à table disposer dans de grandes assiettes chaudes un lit de semoule.  
Répartir les légumes, les viandes et arroser de sauce.  
Proposer le bol de sauce à la harissa pour les amateurs.  
Déguster bien chaud.