

Recette du Bouillon de Couscous (appelé *Merga* en Tunisie et dans le Constantinois)

Il y a plusieurs façons de le préparer, selon les familles, je vais vous donner la nôtre depuis des générations -

Il vous faudra pour 6 à 8 personnes

- x 1 épaule de mouton, avec os, découpée à la scie électrique par votre boucher en gros morceaux.
- x On peut y rajouter 2 belles cuisses et hauts de cuisses d'un poulet fermier - (facultatif)
- x 2 Kg de fèves fraîches
- x 1 Kg de petits pois -
- x 2 pieds de cardes ou 8 gros artichauts (prendre seulement les cœurs)
- x 4 carottes -
- x 2 gros oignons -
- x 1 bouquet de Coriandre fraîche (la valeur du fond d'une assiette à dessert seulement les feuilles)
- x des pois chiches (achetés en boîte au naturel 500gr)
- x 2 C. à Soupe de concentré de tomates.
- sel - poivre du moulin - et épices à couscous Ducros
(Ras-el. hanout écrit en petit au dessus).
- x 1 boîte de Couscous Moyen d'1 Kg -

—

On met l'huile au fond d'une grande marmite et on fait dorer les viandes avec sel + poivre.

On baisse le feu, on enlève les morceaux juste dorés on y met les oignons coupés en fins morceaux et

(2)

avec 1 cuillère en bois, on tourne souvent jusqu'à ce que les oignons soient transparents mais pas dorés - On rajoute 2 c. à soupe de concentré de tomates, la coriandre coupée au couteau grossièrement, on laisse mijoter quelques minutes et on rajoute les viandes, on couvre largement avec de l'eau chaude + sel et ~~poivre~~ poivre et épices) Ras el Hanout ^(10. à café rase environ)

On laisse cuire 1 H à feu doux à la reprise de l'ébullition. Pendant ce temps, on nettoie les légumes. On commencera par y mettre les cardes, les carottes, c'est le plus long à cuire - (compter 1 H environ). Ensuite on rajoutera les fèves, les petits pois, les pois chiche (déjà cuits et bien rincés à l'eau froide.)

On rectifie l'assaisonnement et on laisse cuire encore 1 H à feu doux, mais en maintenant l'ébullition. Les cuisses de poulet seront retirées avant d'y mettre tous vos légumes - On les rajoutera à la fin de la cuisson, pour qu'elles restent présentables.

Comptez donc 3 bonnes heures de cuisson, une fois, le bouillon préparé - Rajoutez de l'eau si besoin - il faut que les légumes soient couverts.

Pour le Couscous ; il en faudra 1 Kg.

Mettre la graine de couscous dans un grand plat, y rajouter 1 c. à soupe de sel fin et un grand verre d'eau chaude petit à petit. Avec les mains, très délicatement defaire les "bœufs" qui pourraient se former. Attendre $\frac{1}{2}$ heure ; et cuire dans 1 couscoussier lorsque la vapeur d'eau sortira de la passoire. y versez votre couscous, attendre que la vapeur passe au-dessus du couscous ceci pendant $\frac{1}{4}$ d'heure. On remet la graine ds le grand plat

(3)

et avec 1 cuillère en ~~fer~~ bois, on "défait" les boules
on y rajoute 1 verre d'eau froide petit à petit
et on "roule" le couscous avec les mains -

On attend encore $\frac{1}{2}$ heure, et on repasse
le couscous à la vapeur $\frac{1}{2}$ heure -

On l'enlève à nouveau, on le remet dans
le grand plat, on l'aère avec la C. en bois
et les mains et on le laisse refroidir -

La 3^e fois, on le repassera à la vapeur
 $\frac{1}{4}$ d'h. on le remettra ds le grand plat, et
on y rajoutera environ 100 gr de beurre
salé $\left\{ \begin{array}{l} \text{coupé en petits morceaux et on travaillera} \\ \text{ou nature} \end{array} \right.$ avec les mains en roulant la graine.

Voilà, il ne vous restera plus qu'à le
réchauffer au moment de manger en le
mettant au dessus de la vapeur dans votre
couscoussier.

et Bon Appétit -

Il y a d'autres manières de cuire le couscous.
celle-ci est plus longue et il faut un coup de
mains bien spécial.

Donc, en se reportant sur le mode d'emploi
de la boîte, ce serait plus facile, mais moi
je ne l'ai pas essayé, il paraît toutefois que
c'est aussi bon, d'après des collègues qui l'auraient
testé.