

Couscous à la Chermoula

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

1 verre de Semoule de blé grain moyen
1 verre d'eau
1 morceau de beurre
1 poignée de Raisins blonds
Coriandre fraîche
Cerfeuil (si possible) pas mis
4 feuilles de menthe
4/5 feuilles de basilic
1 quart de citron confit au sel
2 gousses d'ail
1 cuillère à moka (ou une demi cuillère à café) de sel
Même chose de poivre
Même quantité de cumin
Même chose de Curry
Même chose de coriandre en poudre
6 cuillères à soupe d'huile d'olive



PRÉPARATION

1. Mettre à tremper les raisins blonds dans de l'eau froide pendant 1 heure.
2. Verser la graine de couscous dans un saladier. Ajouter l'eau, les raisins secs et un morceau de beurre. Faire cuire la semoule de blé (voir dans les conseils et astuces)
3. Bien égrener le couscous avec une fourchette pour bien détacher les grains. Saler et poivrer et remuer le tout.
4. **Préparer la chermoula :**
5. Eplucher et ciseler très finement l'ail
6. Ciseler très très finement toutes les herbes
7. Couper le citron confit en tous petits morceaux.
8. Mettre, l'ail, les herbes et les épices dans un grand bol
9. Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre. Remuer le tout.
10. Lorsque la semoule est cuite ajouter 2 cuillères à soupe de Chermoula.
11. Bien mélanger le tout
12. A déguster seule chaude ou froide ou avec une viande

CONSEILS ET ASTUCES

1- La graine de couscous ou semoule c'est excellent mais si elle ne colle pas !

Personnellement je la fais cuire en plusieurs fois au micro ondes avec un verre d'eau pour la première fois. Je la travaille au bout de 3 minutes avec une fourchette. Je rajoute un filet d'eau ensuite et je la remet à cuire. Je fais cela au moins 3 fois jusqu'à ce que ma graine soit parfaitement cuite ! C'est bien plus rapide et vraiment cuite comme il se doit !

2- Réalisez ce couscous assez longtemps à l'avance pour qu'il ait bien le temps de s'imprégner de toutes les saveurs