

Couscous aux légumes d'hiver et à la harissa

(Pour 4 personnes)

150	g	pois chiche secs
1.5	l	eau
2	feuilles	laurier
1	gousse	ail
2		clous de girofle
2		carottes
1		rave
1		chou-rave
1		chou romanesco
60	g	raisins secs
1	c. à s.	ras-el-hanout
1	c. à c.	harissa
1	c. à s.	huile d'olive
1	tasse	semoule de couscous
1	bouquet	coriandre ou de persil

La veille, faire tremper les pois chiche dans un saladier d'eau pendant toute une nuit. Le jour même, rincer les pois chiche, les mettre dans une casserole avec 1.5 l d'eau, les feuilles de laurier, la gousse d'ail piqué des clous de girofle et quelques tours de moulin à poivre. Amener à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter pendant 1h30.

En fin de cuisson, saler avec 2 cuillères à soupe de sel. Verser les pois chiche dans une passoire en veillant à surtout conserver le jus de cuisson des pois chiche. Jeter le laurier et l'ail piqué. Réserver.

Peler la rave et le chou-rave en petits cubes, la carotte en rondelles et détailler le chou romanesco en petits sapins. Mettre dans une casserole, verser le jus des pois chiche par dessus. Ajouter une cuillère à soupe rase de ras-el-hanout, la harissa, saler. Laisser mijoter pendant 20 minutes.

La semoule est facile à réaliser. Pas besoin de peser, utiliser le même volume d'eau que de semoule. Verser donc la semoule dans une tasse. Réserver. Dans la même tasse, verser deux louches du bouillon de légumes entrain de cuire, compléter avec de l'eau et verser dans une petite casserole à couvercle. Ajouter une cuillère à café de sel et l'huile et porter à ébullition. Verser la semoule, mélanger rapidement, fermer et laisser ainsi gonfler à couvert hors du feu.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les raisins secs et remettre les pois chiche à réchauffer dans le bouillon. Dans une assiette creuse, verser la semoule égrainée à la fourchette, ajouter les légumes par dessus. Arroser avec le bouillon, parsemer de coriandre ou de persil ciselé et servir aussitôt. Proposer la harissa en condiments présenté séparément pour ceux qui souhaitent davantage de piquant !