

# Couscous et confit oignons-raisins

---

[www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be)



Préparation et cuisson, 30 minutes pour le confit (peut se faire la veille) et 35 minutes pour le couscous

Pour 8 personnes

Confit oignons-raisins: (pour 2 couscous de 8 personnes, se conserve comme une confiture)

- 3 gros oignons rouges
- 160g de raisins secs noirs
- 100g de sucre de canne
- 1 càs de vinaigre
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càc d'épices Ras El Hanout
- 1 gobelet Thermomix d'eau

Déposer les oignons épluchés et coupés en 2 dans le bol, mixer **3 sec/vit5**, ajouter les autres ingrédients et cuire **30min/100/inverse/mijotage**. Mettre en pots comme une confiture.

Le couscous

- 400g de viande d'agneau en cubes de 5 cm
- 16 petites merguez
- 800g de tomates fraîches ou 2 boîtes de tomates pelées.
- 3 oignons coupés en 4
- 4 carottes coupées en tronçons de 3-4 cm
- 1 càs de Ras El Hanout
- 2 doses de safran
- 1 càc de gingembre moulu
- 250g d'eau
- 30g d'huile d'olive (pour la sauce)
- 2 courgettes en cubes de 2cm
- 3 navets en cubes de 2cm
- 260g de pois chiches égouttés (sec **OU** en bocal, attention ne se cuit pas de la même façon).
- Sel et poivre pour la sauce
- 400g de semoule de couscous moyen
- 400d d'eau froide (pour la semoule)
- 40g d'huile d'olive (pour la semoule)
- 2 càc de sel (pour la semoule)

-Harissa (chacun se sert)

-quelques brins de coriandre fraîche

Préparer le barbecue pour les merguez

Déposer les tomates fraîches dans le bol et mixer 4sec/vit5 (ou les boîtes et ne pas mixer), ajouter la viande d'agneau, les oignons, les carottes, les pois **chiches secs** trempés(24h) égouttés, le Ras El Hanout, le safran, l'huile d'olive, le gingembre, l'eau et le poivre. Cuire **20 min/100/inverse/mijotage**.

Pendant ce temps préparer la semoule avec l'eau, l'huile et le sel, mélanger et couvrir.

A la sonnerie, saler la sauce, disposer les courgettes et les navets et les **pois chiches en bocaux** dans le Varoma et la semoule égrainée dans le panier du Varoma. Cuire **15min/Varoma/inverse/mijotage**.

Réchauffer un bocal de confit, et cuire les merguez au bbq.

Mélanger la sauce avec le complément de légumes vapeur et la coriandre dans un plat, servir avec la semoule. mettre le confit d'oignon-raisins et le harissa à disposition sur la table.

N'hésitez pas à partager cette recette si elle vous plaît en transférant à vos amis le nom de ce blog [www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be) . Merci aussi pour vos commentaires sur l'article concerné.